

BOLO SOUZA LEÃO, O BOLO MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

1kg de massa de mandioca lavada e peneirada. (puba, encontrada nas casas de produtos nordestinos)

2 vidros de 200ml de leite de coco mais duas vezes a mesma medida de água.

800g de açúcar

3 copos americanos de água

10 gemas

1 pacote de manteiga (250g)

Uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

Junte a massa de mandioca com o leite de coco e o sal.

A parte, faça o mel com o açúcar com os três copos de água.

Leve ao fogo.

Quando soltar bolhas, está no ponto certo.

Retire do fogo e junta-se a manteiga aos poucos.

Quando estiver morno, coloque as gemas uma a uma batendo bem.

Junte este mel à massa que se formou com a mandioca e o leite de côco.

Passa esta mistura em uma peneira fina de uma a duas vezes.

Forma untada só com margarina.

Leva-se ao forno por aproximadamente 35 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14250-bolo-souza-leao-o-bolo-mais-gostoso-do-mundo.html>