

MANGULÃO FÁCIL DE LIQUIDIFICADOR (RECEITA PERFEITA)

INGREDIENTES

- 2 xícaras de tapioca
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento (peneirada)
- 2 xícaras de açúcar cristal
- 4 ovos inteiros
- 400 ml de leite de coco
- 200 g de manteiga
- 2 colheres de sopa de coco ralado (industrializado)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Numa batedeira bata a manteiga com o sal e o açúcar por 5 minutos. Acrescente os ovos um a um e bata até formar um creme esbranquiçado. Acrescente a farinha de trigo e o leite de coco alternadamente continue batendo. Desligue a batedeira e misture delicadamente a tapioca e o coco ralado. Leve ao forno médio, pré-aquecido em forma de buraco no meio (22cm de diâmetro) untada e polvilhada, por 50 minutos, ou quando enfiar um palito e o mesmo sair limpo. Deixe esfriar, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15148-mangulao-facil-de-liquidificador-receita-perfeita.html>