

BOLO DE MANDIOCA, ESSE FICA DIVINO, AQUI EM CASA FAÇO SEMPRE!!

INGREDIENTES

Bolo de Mandioca com Leite de Coco

Ingredientes: 2 1/2 xícaras de açúcar

1 garrafinha de leite de coco (200 ml)

1 kg de mandioca descascada e ralada

150 g de manteiga derretida 2 ovos

1 pitada de sal, Para o molho:

1/2 garrafinha de leite de coco (100 ml)

4 colheres (sopa) de açúcar

Instruções:

MODO DE PREPARO

Para o molho:

1/2 garrafinha de leite de coco (100 ml)

4 colheres (sopa) de açúcar

Instruções: Pré-aqueça o forno: Comece pré-aquecendo o forno a 180°C. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha.

Misture os ingredientes do bolo: Em uma tigela grande, combine o açúcar, o leite de coco, a mandioca ralada, a manteiga derretida, os ovos e a pitada de sal. Misture bem até obter uma massa homogênea.

Asse o bolo: Despeje a massa na forma untada e leve ao forno por cerca de 40-50 minutos, ou até que a superfície esteja dourada e um palito inserido no centro saia limpo.

Prepare o molho: Enquanto o bolo assa, misture o leite de coco com o açúcar em uma panela. Leve ao fogo baixo, mexendo até que o açúcar dissolva completamente. Reserve.

Sirva: Assim que o bolo estiver assado, retire do forno e deixe esfriar um pouco. Desenforme e regue com o molho de leite de coco antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16956-bolo-de-mandioca-esse-fica-divino-aqui-em-casa-faco-sempre.html>