

BOLO SOUZA LEÃO

INGREDIENTES

1 kg de massa de mandioca

1 kg de açúcar cristal

10 gemas

300 g de manteiga

1 pitada de sal

500 ml de leite de coco

4 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o açúcar e água e deixe ferver

Abaixe o fogo e deixe por mais 20 minutos

Reserve a calda e coloque a manteiga, deixando

Numa vasilha à parte, coloque a massa de mandioca lavada e peneirada, o leite de coco e as gemas

Misture até que se unam por completo

Após a calda de açúcar já com a manteiga misturada, junte aos outros ingredientes à parte e passe numa peneira

Unte uma forma de buraco ao meio de 26 cm de diâmetro e leve ao forno pré

Deixe esfriar um pouco e desenforme

Este bolo depois de pronto terá, em média, 3 kg

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4623-bolo-souza-leao.html>