

# BOLO DE MANDIOCA DO ORLEANS

## INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1 vidro de leite de cocô (200ml)

100 gr de coco ralado

1 kg de mandioca crua, descascada e ralada

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e a manteiga ate formar um creme esbranquiçado, depois junte o leite, o leite de coco, o coco ralado e a mandioca e misture bem

Coloque para assar em forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio por aproximadamente 1 hora ou até que comece a ficar corado por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6322-bolo-de-mandioca-do-orleans.html>