

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 coco (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 até 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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