Bolo de mandioca de liquidificador

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-mandioca-de-liquidificador

Hoje você vai aprender a fazer esse delicioso bolo de mandioca no liquidificador. Confira a receita.

60 min 8 porções

Ingredientes

- 500 gramas de mandioca crua em pedaços pequenos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 100 ml (1/2 copo) de leite de coco
- 50 ml (1/4 do copo) de óleo
- 50 gramas de coco ralado
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 2 ovos
- 1 colher de sobremesa de fermento químico
- 1 colher de chá de essência de baunilha.

Modo de Preparo

1. Primeiramente, descasque e corte todas as mandiocas e coloque no liquidificador juntamente ao açúcar, óleo, ovos e a essência de baunilha.
2. Então, acrescente o leite de coco aos poucos, enquanto bate todos os ingredientes por aproximadamente um minuto.
3. Depois adicione o fermento químico, queijo ralado, coco ralado e bata toda a mistura durante mais um minuto até que a massa fique homogênea.
4. Em seguida, unte uma forma com margarina ou manteiga e farinha de trigo.
5. Agora pré-aqueça o forno a 180°C (fogo médio) e transfira a massa do liquidificador para a assadeira untada.
6. Coloque o bolo no forno e deixe assar por aproximadamente 40 a 45 minutos ou até dourar.
7. Por fim, quando o bolo estiver pronto, é só esperar esfriar, servir para toda a família e aproveitar!