



Bolo de mandioca simples

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

Aprenda a preparar um bolo de mandioca simples de dá água na boca. Essa guloseima é perfeita para o café da manhã ou da tarde.

Bolo de mandioca simples

 40 minutos

 12 porções

Ingredientes

- 500 gramas de [mandioca](#) cozida (sem sal);
- 200 ml de leite de coco;
- 50 gramas de coco ralado;
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento;
- 3 ovos;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- Meia xícara (chá) de óleo;
- Uma colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de Preparo

1. Comece aquecendo o forno a 180° C aproximadamente.
2. Com a mandioca já cozida retire aquele cabinho branco que tem no meio da mandioca e reserve.
3. Em seguida, no liquidificador, coloque os ovos, o leite de coco, o óleo, a mandioca cozida e o açúcar.
4. Bata tudo por cerca de 2 minutos e transfira essa mistura para uma tigela.
5. Desse modo, adicione a farinha de trigo e o coco ralado, misturando tudo muito bem, até que fique uma mistura bem homogênea.
6. Por último adicione o fermento em pó e misture delicadamente.
7. Em seguida, despeje essa massa numa forma untada e enfarinhada.
8. Asse no forno preaquecido por cerca de 45 minutos ou até dourar.
9. Para ver se o bolo esta assado, basta introduzir um palito no meio da massa, se sair limpo está pronto, caso contrario deixe mais alguns minutos.