

Bolo de Mandioca com coco

Nova receita + economica

350 gr de mandioca crua ralada
1 xícara de farinha de trigo 125gr
1 e 3/4 de xícaras de açúcar (240g)
3 ovos inteiros
100gr de margarina (2 colheres)
1/2 cx de leite condensado (200g)
a mesma medida de leite
50 gr de coco ralado
1 colher de sopa de ferm (15g)

Modo de Preparo

bater os ovos com a margarina e o açúcar pelo menos 8 minutos.
adicione o leite e o leite condensado, a farinha e o coco.
bata por 3 minutos
acrescente a mandioca e o fermento e bata por mais 2 minutos

asse por 40 à 50 mnt
forma redonda de furo