

Bolo de Mandioca

15 fatias de



Fácil de preparar

up to 45 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- ½ pacote de Coco Ralado Dr. Oetker
- 1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- ½ Kg mandiocas crua
- 1 ½ colheres chá de Açúcar
- 2 colheres sopa de Margarina
- ½ vidro de Leite de Coco (100 ml)
- ½ xícara chá de Leite
- 2 unidades de Ovos

Modo de Preparo:

Descasque a mandioca e lave bem. Rale a metade da mandioca usando um lado grosso do ralador e reserve. A outra metade bata por 2 minutos no liquidificador com o leite, os ovos, o leite de coco, a margarina, o Coco Ralado Dr. Oetker e o açúcar. Misture esse creme na mandioca ralada e adicione o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker. Despeje a massa numa forma retangular de 20 x 30cm untada enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido a 200°C leve para assar por 35 minutos ou até dourar.