

Bolo de Mandioca com Coco



Ingredientes: 2 chávena de farinha de trigo
1 chávena de açúcar
1 chávena de mandioca ralada (crua)
0,5 chávena de óleo
1 chávena de coco ralado fresco
1 colher de sopa de fermento em pó
5 unidade de ovos
1 unidade de vidro leite de coco

Instruções de preparação:

Bater no liquidificador , ovos,oleo,leite de coco e a mandioca. Em uma panela coloque a farinha o fermento e o coco ralado e o açúcar e a mistura já batida leve ao fogo mexendo bem até engrossar. Em uma forma untada ,coloque a massa Leve ao forno 50 minutos

Sugestões Adicionais: