

Bolo de Mandioca Cremoso com Coco

Ingredientes

- 1kg de mandioca ralada crua
- 1 xícara (chá) de leite
- 200ml de leite de coco
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 100g de coco ralado
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma com manteiga e farinha.
2. No liquidificador, bata a mandioca ralada, o leite e o leite de coco até obter uma massa homogênea.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro e espumoso.
4. Adicione a manteiga ou margarina derretida à mistura de ovos e açúcar, mexendo bem.
5. Incorpore a mistura de ovos e manteiga à massa de mandioca, mexendo até que todos os ingredientes estejam bem integrados.
6. Adicione o coco ralado, o sal e o fermento em pó, misturando delicadamente até obter uma massa uniforme.
7. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 1 hora, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.
8. Deixe esfriar antes de desenformar e servir.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)