



# BOLO DE MANDIOCA

## INGREDIENTES

- 1 pacote de *Mandioca Sertaneja* 700g
- 1 colher cheia de fermento em pó
- 1 copo e meio de coco ralado
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de leite
- 3 ovos
- 1 copo de óleo
- 1 pitada de sal

## INGREDIENTES CALDA

- 2 copos de açúcar
- 1/2 copo de água

## MODO DE PREPARO

Rale a mandioca crua em um processador ou ralador. Em uma bacia grande, misture todos os ingredientes. Preaqueça o forno por 5 minutos a 200°C. Unte a forma, despeje a mistura e leve ao forno.

Faça uma calda de caramelo - coloque o açúcar em uma panela, leve ao fogo até derreter todo o açúcar e adicione a água. Deixe em ponto de calda.

Após 25 minutos, retire o bolo do forno e despeje a calda por cima do bolo, retorne o bolo ao forno e ligue o dourador por mais 10 a 15 minutos.



# BOLO DE MANDIOCA

## TEMPO DE PREPARO

50 minutos

## RENDIMENTO

20 pedaços

## DICAS

- Ótimo para o café da manhã ou um chá da tarde;
- A calda pode ser substituída por açúcar mascavo, ou apenas açúcar polvilhado por cima da massa antes de assar;
- O coco pode ser substituído por queijo curado e o óleo por margarina.