

Bolo Mané Pelado (mandioca)

Este bolo simples é uma receita tradicional brasileira que combina mandioca, queijo e coco. Uma ótima opção de lanche ou de sobremesa.

🕒 Preparação 1 hora 🕒 Total 1 hora 🍽️ 20 porções

Ingredientes

| | |
|--|--|
| ou | ou |
| 600 gramas de mandioca descascada e cortada em cubos | 2 copos duplos cheios de leite integral (480 ml) |
| ou | ou |
| 5 unidades de ovo de galinha (390 g) | 8 fatias médias de queijo minas (240 g) |
| ou | ou |
| 2 colheres de sopa rasas de manteiga sem sal (38 g) | 120 gramas de polpa do coco, desidratado, sem adoçante |
| ou | ou |
| 8 colheres de sopa rasas de açúcar demerara, mascavo ou de coco (88 g) | 15 gramas de fermento químico em pó |

Método de preparo

- 1
No liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o açúcar, o leite, a mandioca, o queijo e o coco.
- 2
Junte o fermento e misture bem, sem bater.
- 3
Despeje em uma forma retangular e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 40 a 50 minutos, até assar. Sirva morno.