

BOLO DE MASSA DE MANDIOCA

Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 5 ovos
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite de coco grosso (puro)
- 4 xícaras (chá) de massa de mandioca lavada e peneirada
- 1 pitada de sal

Modo de fazer

1. Bater a manteiga com o açúcar, acrescentar os ovos um a um e bater bem.
2. Botar o fermento no leite de coco e deixar fermentar.
3. Unir a massa de mandioca aos ingredientes batidos e por último colocar o leite de coco fermentado.
4. Misturar tudo cuidadosamente.
5. Assar em forma untada e polvilhada. Forno em temperatura média.