

Bolo de Mandioca Cremoso



Preparo:

O preparo é super prático! Farinha de Trigo com Fermento que é super branquinha, fina, soltinha, e já vem com a medida de fermento certinha. Nessa receita a etapa mais demorada é cozinhar as mandiocas, mas se quiser agilizar basta usar uma panela de pressão.

A textura deste bolo é muito suave. O seu bolo ficará sempre cremoso, mas dependendo do tempo de cozedura, ficará mais ou menos cremoso, pelo que se gostar de bolo mais cremoso, deverá retirar o bolo do forno quando ainda sair um pouco de massa no palito.

Ingredientes:

para 8 porções do bolo de mandioca cremoso

➤ 5 Ovos

➤ 2 Xícaras de Mandioca cozida

➤ 1 Frasco de Leite de Coco

➤ 1 Caixa de Creme de leite

➤ 1 Xícara de Açúcar

➤ 1 Xícara de Farinha
(mal cheia)

➤ 1 Xícara de Coco

Instruções | 45 minutos

PASSO 1:

Para começar este bolo de mandioca cremoso, parta os ovos separando as gemas das claras.



PASSO 2:

Junte o açúcar às gemas e bata com a ajuda de uma batedeira, até obter o dobro do volume.

Dica: Uma dica para que o seu bolo fique mais cremoso é **bater as gemas com o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado.**



PASSO 3:

Adicione à massa a mandioca cozida, o coco ralado, a farinha e misture até **incrementar bem.**



PASSO 4:

De seguida adicione, o **leite de coco**, o creme de leite e volte a misturar.



PASSO 5:

Bata as claras em neve até ficarem **bem durinhas** e adicione à massa, misturando com a ajuda de uma colher.



PASSO 6:

Unte e forre um refratário com papel manteiga e verta a massa para o refratário. Leve ao forno pré-aquecido a **200º por 45 minutos, ou até o palito sair limpo.**



O seu **bolo de mandioca cremoso** está pronto! Sirva para sobremesa, ou para o seu lanche, acompanhando com um café ou com um chá.

