

Receita de Bolo de mandioca gelado

O Maranhense - 04/09/2025

No 7 de Setembro , celebre a Independência do Brasil com um sabor que faz parte da nossa história!

A mandioca , herança dos povos indígenas, é símbolo da nossa cultura e ganha destaque nessa receita prática e deliciosa com a Mistura para Bolo Renata Aipim . Com coco ralado e goiabada, o resultado é uma sobremesa geladinha, macia e cheia de brasilidade

Ingredientes

1 pacote Mistura para Bolo Renata Aipim

3/4 xícara (chá) de leite

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara (chá) de coco ralado em flocos

1 xícara (chá) de goiabada em cubos

Modo de preparo

1-Misture a mistura com a margarina, os ovos e o leite e bata na batedeira por 4 minutos.

2-Acréscente o coco, misture mais um pouco e coloque em uma forma untada e enfarinhada. Por cima, espalhe os cubinhos de goiabada, acrescente o coco e misture mais um pouco. Coloque em uma forma untada e enfarinhada, por cima, espalhe os cubinhos de goiabada.

3- Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 min.

4-Depois de pronto, deixe esfriar, leve à geladeira por 1 hora, desenforme e sirva.