

Bolo Fofinho de Macaxeira ou Mandioca

 culinariaterapia.com/bolo-fofinho-de-macaxeira-ou-mandioca

Dyne e Zinha



Receita caseira de Bolo Fofinho de Macaxeira ou Mandioca diferente de tudo que você já provou, super saboroso com coco na massa, super especial e delicado. Uma sugestão especial e perfeita para lanches, cafés e sempre que desejar consumir um bolinho fofinho especial.

Ingredientes

Para a massa do bolo de mandioca:

- 1 xícara de chá de leite de sua preferência (200 ml);
- 2 xícaras de chá de macaxeira ou mandioca crua ralada (na xícara de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 140 g de macaxeira ralada);
- 100 gramas de manteiga ou margarina com sal (ou 100 ml de outra gordura de sua preferência);
- 2 ovos;
- 1 xícara de chá de açúcar (na xícara de chá de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 200 gramas de açúcar);
- 1 xícara de chá de farinha de trigo (na xícara de chá de 200 ml de capacidade para líquidos cabe 125 gramas de farinha de trigo);
- 100 gramas de coco ralado;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 gramas);

Como Fazer o Bolo Fofinho de Macaxeira ou Mandioca

Para preparar essa massa você pode usar a mandioca fresca em natura ou a mandioca crua congelada. Se for usar a congelada é só esperar descongelar e cortar em pequenos pedaços ou ralar antes de bater no liquidificador. O importante nessa receita é usar sempre mandioca crua.

1. Primeiramente comece batendo a macaxeira ralada com o leite no liquidificador até ficar totalmente diluída.
2. Em seguida acrescente a manteiga, os ovos e o açúcar e bata por mais um minuto.
3. Assim feito despeje essa mistura em uma tigela e adicione a farinha de trigo e o coco ralado e misture até a massa ficar homogênea.
4. Então por último acrescente o fermento e misture levemente.
5. Logo depois despeje em forma de furo central 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com margarina culinária ou margarina 80% de lipídios (se desejar pode enfarinhar ou usar desmoldante, nós apenas untamos com margarina).
6. Assim feito leve ao forno preaquecido 180° e asse por aprox. 30 min até ficar levemente dourado.
7. Então desenforme levemente morno, rende um bolo de 1020 gramas aprox. com durabilidade de 2 dias fora da geladeira e até 4 dias refrigerador.
8. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.
9. Nos Siga na comunidade do WhatsApp para Receber Todas as Atualizações, cursos e eventos ao vivo!!!

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Dicas

Com essa mesma massa você pode fazer bolinhos de mandioca úmidos com mais coco acrescentando 200 g de coco ralado na massa:

- Assando em forminhas pequenas e no final umedecendo com uma calda de leite de coco com leite condensado.
- É só misturar 200 ml de leite coco com 1 lata de leite condensado, ferver por 5 minutos.
- Assim feito depois de assados fure os bolinhos com um espeto ou garfo e umedeça com a calda. Consuma frio, tem durabilidade de 2 dias fora da geladeira.

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/bsEITqkv170>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS