



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### **Bolo de Mandioca**

#### ***Ingredientes:***

- 1 ½ colher (sopa) de manteiga
- 1 ½ xícara de açúcar mascavo
- 3 ovos
- ½ xícara de coco ralado
- ½ xícara de queijo fresco
- ½ quilo de mandioca crua ralada
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal.

#### ***Modo de preparo:***

Bata bem a manteiga com o açúcar, acrescente os ovos (inteiros), o coco, o queijo, a mandioca e, por último, a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal.  
Coloque um pouco de leite para ficar em ponto de bolo.  
Asse em forno quente, em forma untada e enfarinhada.