

BOLO DE MANDIOCA

Ivani Damoia Silva¹

¹Escola Estadual Padre João Afonso, ivanidamoiasilva@gmail.com

Descrição abreviada: A receita abaixo é de um bolo de mandioca que faz parte da renda de minha família. Um bolo saboroso e fácil de fazer.

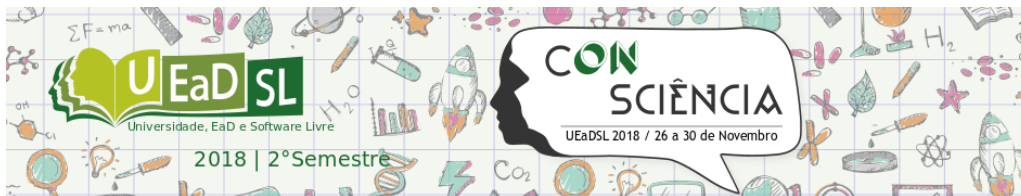
Palavras-chave: Bolo, mandioca, fonte de renda

1. História

A receita que vou apresentar aprendi com minha mãe e ela aprendeu com minha bisavó. É um bolo bem gostoso e muito prático de se fazer. Minha mãe conta que sempre comiam esse bolo no café da manhã e na merenda. Hoje essa receita é uma das minhas fontes de renda, faço para vender e as pessoas gostam muito. Tenho duas filhas e já fiz questão de ensinar a elas essa receita.



Figura 1. Foto do bolo de mandioca pronto. Arquivo pessoal da autora.



2. Ingredientes:

- 1 kg de mandioca
- 2 xícaras de leite
- 1 coco ralado
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres de manteiga derretida
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Sal a gosto

3. Modo de preparo:

Primeiro rale a mandioca. Esprema até sair todo o líquido e coloque a massa da mandioca numa vasilha. Depois bata no liquidificador a metade do coco ralado com 2 xícaras de leite de maneira que vire uma mistura homogênea. A outra metade do coco ralado misture na massa de mandioca juntamente com os 4 ovos, com a manteiga derretida, com a farinha de trigo, com o açúcar, com o fermento e também com o leite que foi batido com o coco ralado. Misture bem, se tiver uma batedeira pode usar. Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido. Deixe assar por 30 minutos, ou quando apresentar uma cor dourada. Também é possível verificar se o bolo está assado enfiando um garfo no bolo. Se o garfo sair seco o bolo está no ponto.

Rende 10 porções e pode servir no café da manhã ou no lanche da tarde.





Figura 2. Ivani preparando a receita. Arquivo pessoal da autora.

5. Conclusão

Sempre gostei de cozinhar e faço e invento algumas receitas. Tenho vários cadernos de receitas. É um prazer para mim compartilhar um pouco dos meus saberes e também de minha vida. Espero que tenham gostado dessa receita.