



Pousada Flores do Carimã



Pequeno Bolo de mandioca e coco(12 porções)

1/2 kg de massa de mandioca.

8 gemas.

2 cocos de tamanho médio.

1 xícara (chá) de água fervendo.

1/2 kg de açúcar.

1 xícara (chá) de água.

225 g de manteiga.

1/2 colher (sobremesa) de sal.

Rale os cocos e esquite no forno a fim de tirar melhor o leite. Junte a água fervendo e retire o leite espremendo em um pano. Leve ao fogo o açúcar com a água e faça uma calda em ponto de fio. Retire do fogo e adicione a manteiga e o sal. Deixe esfriar. Junte as gemas, uma a uma, à massa de mandioca e acrescente o leite de coco, aos poucos, amassando bem. Acrescente a calda de açúcar, mexa e passe 3 vezes por uma peneira fina. Asse em uma forma untada em banho maria.