



**Formosa, Culinária**



# **BOLO DE MANDIOCA COM COCO**

## **Ingredientes**

- 720ml de leite semi integral;
- 985g de mandioca;
- 200ml de leite de coco;
- 540g de açúcar refinado;
- 100g de manteiga;
- Uma pitada de sal;
- 40g farinha;
- 100g de coco ralado;
- 3 ovos

## **Modo de preparo**

- Rale as mandiocas na tábua, em seguida aqueça o forno em 270°C;
- No liquidificador, despeje o leite de coco, leite semi-integral e a manteiga, e aos poucos coloque a mandioca ralada;
- Unte a assadeira com manteiga e farinha e depois de pronto à massa batida no liquidificador, adicione coco ralado, os ovos, uma pitada de sal e açúcar refinado; Despeje em uma assadeira, levando ao forno.

# GRATINADO DE BANANA VERDE

## Ingredientes

- 1 kg de Banana da terra;
- 25g Farinha;
- 35g Manteiga;
- 500 ml Leite;
- 200g Parmesão;
- Uma pitada de sal;
- Uma pitada de Noz Moscada;
- Uma pitada de Canela.

## • Modo de Preparo

- Corte as extremidades da banana, coloque em uma panela de pressão por aproximadamente 20 minutos com água.
- Em outra panela para o molho acrescente manteiga, farinha e adicione o leite uma pitada de sal, noz moscada e canela. Em seguida ligue o forno em 180°C.
- Unte a assadeira com manteiga.

- Depois de pronto o molho e a banana coloque em uma assadeira alternando as camadas de banana e molho, levando ao forno por 20 minutos.

# RISOTO DE QUEIJO