



Bolo de Macaxeira

2 Kg	Maniok
500ml	Cocosmilch
100ml	Milch
3 Becher	Zucker
3	Eier
1Prise	Salz
100g	Cocosflocken
1 Tüte	Backpulver
2 EL	Magarine
1 EL	Temperos Ras el Hanout Gewürzmischung
1	Tonkabohne



Maniok (Macaxeira) schälen und anschließend auf einer Reibe grob reiben. Die geriebene Maniok ausdrücken bis kaum noch Feuchtigkeit austritt. Besser ist es über Nacht auf einem Sieb abtropfen lassen.

Danach in einem Blender mit der Tonkabohne fein pürieren. Hierfür braucht man schon ein Gerät mit Power.

Eier, 1 Glas Milch, Cocosmilch, Salz, Zucker, Ras el Hanout und die Magarine zugeben und weiter pürieren.

Alles in eine Schüssel geben. Jetzt werden die Cocosflocken mit dem Backpulver per Hand untergerührt.



Eine Form einfetten. Bei einem Backblech ist der Kuchen nicht so saftig, In der Gugelhupfbackform bleibt der Bolo de Macaxeira über Tage sehr saftig.

Alles im Backofen und bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Tonkabohnen und Ras el Hanout bekommt ihr natürlich immer frisch in der Temperos Gewürzmanufaktur.

Das Temperos wünscht gute Appetit.