BOLO DE MACAXEIRA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

PARA CARAMELIZAR

100 ml de leite de coco

1 colher (sopa) de açúcar

CALDA

200 ml de leite de coco

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de Margarina Delícia

1 colher (chá) de amido de milho

MODO DE PREPARO

PARA CARAMELIZAR

Misture o leite de coco e o açúcar e depois de 20 minutos que o bolo estiver assando, regue algumas vezes com a calda para caramelizar.

CALDA

Em uma panela misture: o leite de coco, o açúcar, a margarina Delícia e o amido de milho.

Leve ao fogo e cozinhe mexendo sem parar, até engrossar levemente.

Deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13150-bolo-de-macaxeira-de-liquidificador.html