BOLO DE AIPIM COM AMÊNDOA (AMENDOEIRA SETE COPAS)

INGREDIENTES

1 kg de aipim

1 xícara de açúcar

100 g de manteiga

1/2 xícara de coquinho da amêndoa cortadas

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de leite

3 ovos

1 caixa de leite condensado

100 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (o aipim ralado) exceto as amêndoas cortadas que serão colocadas por último.

Coloque em forma besuntada e untada e asse por aproximadamente 40 minutos em fogo médio ou até que enfiando um palito ele sai seco.

Para se extrair o coquinho da amêndoa basta colocar a semente no forno por cerca de 30 minutos e depois quebrar com um martelinho (dá trabalho porém vale muito a pena)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13646-bolo-de-aipim-com-amendoa-amendoeira-sete-copas.html