

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 amêndoas 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 amêndoas 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>