

BOLO DE MACAXEIRA/MANDIOCA/AIPIM

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira

3 ovos

2 colheres (sopa) rasas de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Corte a macaxeira em cubos pequenos e bata no liquidificador junto com os ovos, a manteiga derretida e o leite.

Despeje a mistura em uma tigela e com uma colher de pau, adicione o queijo ralado e o açúcar até que fique uniforme.

Em uma forma untada e polvilhada, despeje o creme e leve ao forno médio preaquecido

Deixe até que esteja assado e deixe dourar.

Desenforme frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/13895-bolo-de-macaxeira-mandioca-aipim.html>