

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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