BOLO DE MACAXEIRA, AIPIM OU MANDIOCA COM COCO E QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira ralada ou passada no liquidificador (tirar o excesso de água no pano)

3 ovos

3 colheres de margarina

3 xícaras de açúcar

200 ml de leite de coco (ou coco seco passado no liquidificador)

1 xícara de leite

1 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a margarina, os ovos, o leite e o leite de coco.

Acrescente a macaxeira e bata bem.

Adicione o queijo ralado.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido à 180º C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14821-bolo-de-macaxeira-aipim-ou-mandioca-com-coco-e-queijo.html