

BOLO DE MACAXEIRA OU AIPIM

INGREDIENTES

2 kg de macaxeira ralada

6 ovos

500 g de açúcar

500 g de margarina

500 g de coco fresco ralado (se quiser, reserve um pouco para jogar em cima da massa)

1 colher (sobremesa) rasa de sal

600 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque a macaxeira ralada em um recipiente para misturar os ingredientes, e vá retirando os pedaços grandes que não foram ralados.

Em seguida, adicione o coco, a margarina, açúcar, a clara dos ovos, a gema peneirada e a água, e misture bem.

Unte uma forma com uma quantidade generosa de margarina, pois a massa é diferente dos bolos comuns (não acrescente nada além da margarina para untar), e despeje a massa.

Se quiser, polvilhe coco por cima da massa para dar um acabamento melhor ao seu bolo.

Leve ao forno preaquecido em forno máximo na primeira hora que estiver assando, e na segunda hora baixe para 180º C, mantendo assim até que o bolo doure por cima, desligando em seguida.

Retire do forno e espere esfriar para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16263-bolo-de-macaxeira-ou-aipim.html>