

BOLO AIPIM BAIANO

INGREDIENTES

4 ovos

150 g de manteiga

1 leite condensado

2 xícaras de açúcar

Leite de coco seco

1 kg de aipim

1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata os primeiros 4 ingredientes.

Em seguida, bata o leite de coco e separe o bagaço para colocar no final da receita.

Por fim, coloque 750 g de aipim e o fermento, e bata por 1 minuto.

Em uma vasilha, despeje a massa e coloque o resto do aipim e o bagaço do coco, e misture.

Unte com manteiga uma forma 26x5, despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 180° C.

Após 30 minutos no forno, altere a temperatura pra 200° C.

Quando começar a dourar, o bolo está pronto.

Deixe esfriar para desformar.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16591-bolo-aipim-baiano.html>