

BOLO DE AIPIM COM COCO

INGREDIENTES

- 1 quilo e meio de aipim cru cortado em pedaços pequenos
- 200 ml de leite de coco
- 50 gramas de coco ralado
- 2 colheres de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 200 ml de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite de coco, os ovos, o leite e a margarina no liquidificador e bata um pouco.

Com o liquidificador ligado coloque aos poucos o aipim.

Quando terminar despeje numa vasilha e misture um pouco do coco ralado, o açúcar e o sal.

Unte e enfarinhe um tabuleiro médio, aqueça o forno por 10 minutos a 180° C.

Despeje a mistura no tabuleiro, salpique o restante do coco ralado sobre ela.

Leve ao forno por 40 minutos ou até que fique dourado.

Se quiser bem dourado deixe um pouco mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16848-bolo-de-aipim-com-coco.html>