

BOLO DE AIPIM BATIDO A MÃO

INGREDIENTES

4 ovos

1 copo de (200 ml) bem cheio de açúcar refinado

1/2 copo (200 ml) de óleo de soja

1 e 1/2 copo (200 ml) de farinha de trigo

25 g de queijo parmesão ralado

5 gotas de essência de baunilha

50 g de coco ralado

3 copos (200 ml) de aipim ralado (rale na parte grossa do ralo e espremer bem pra tirar a goma)

1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, coloque os ovos, o açúcar, o óleo e a essência de baunilha.

Misture com uma colher de pau.

Acrescente a farinha, o coco ralado, o queijo, o aipim e misture tudo muito bem.

Por fim, acrescente o fermento em pó.

Despeje a massa em uma forma grande untada com manteiga e farinha.

Leve para assar no forno quente a 250° C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20838-bolo-de-aipim-batido-a-mao.html>