

BOLO DE AIPIM CREMOSÍSSIMO

INGREDIENTES

- 1 kg de aipim descascado
- 3 ovos
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado
- 2 colheres de margarina
- 3 xícaras de açúcar
- 2 copos (requeijão) de leite

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o aipim, os ovos, a margarina, o leite de coco e o leite.

Bata bem os ingredientes.

Coloque essa mistura em uma tigela e acrescente o coco ralado e o açúcar.

Misture bem e coloque em um tabuleiro untado.

Asse em forno bem quente por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20984-bolo-de-aipim-cremosissimo.html>