

# BOLO DE MANDIOCA (AIPIM) COM AMEIXA DO LÚCIO CEZAR

## INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca, aproximadamente
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 2 xícaras bem cheias de açúcar
- 150 g de coco ralado
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 16 ameixas sem caroço, aproximadamente

## MODO DE PREPARO

Descasque, lave e corte a mandioca em pedaços bem pequenos.

Bata no liquidificador com o leite, (bater bem).

Despeje numa vasilha grande, coloque a manteiga, açúcar, e o coco ralado e mexa bem até ficar uma mistura homogênea.

Coloque o fermento em pó e mexa delicadamente.

Unte um tabuleiro com manteiga, despeje a massa e vá distribuindo as ameixas de forma que ao servir em cada pedaço fique uma.

Coloque no forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21047-bolo-de-mandioca-aipim-com-ameixa-do-lucio-cezar-2.html>