

BOLO DE INHAME COZIDO

INGREDIENTES

- 1 xícara de inhame cozido e amassado
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Lave, descasque e cozinhe os inhames.

Amasse com um garfo até obter a quantidade de uma xícara.

Adicione os outros ingredientes, exceto o fermento e misture bem.

Acrescente o fermento e misture levemente.

Asse em forma untada por cerca de 40 minutos, forno a 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21306-bolo-de-inhame-cozido.html>