

# 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>