

# BOLO DE BATATA DOCE DA MARY

## INGREDIENTES

1 kg de batata-doce

4 ovos

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

100 g de coco ralado umedecido

4 colheres (sopa) de margarina sem sal derretida

1 caixinha de leite condensado

1 xícara de leite morno

canela para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce na panela de pressão, quando pegar pressão, conte 15 minutos.

Escorra as batatas, deixe esfriar, descasque-as e depois amasse como se fosse um purê.

Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar, a margarina derretida e bata bem, cerca de 5 minutos.

Com a batedeira ligada, adicione o leite morno e o leite condensado, e bata por mais 5 minutos.

Em um recipiente a parte, coloque o purê de batata doce e adicione à mistura que está na batedeira.

Mexa bem até ficar bem homogêneo, caso prefira, pode bater na batedeira.

Acrescente o coco ralado e misture bem.

Unte uma forma retangular média com margarina e trigo.

Preaqueça o forno a 160° C.

Asse por 45 minutos em forno médio.

Espere esfriar, desenforme e polvilhe canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21530-bolo-de-batata-doce-da-mary.html>