

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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