BOLO DE AIPIM CREMOSO

INGREDIENTES

1 1/2 kg de aipim ralado

300 g de manteiga ou margarina

4 xícaras (chá) bem cheias de açúcar

6 ovos

2 vidros pequenos de leite de coco

1 pacote de coco ralado e úmido

MODO DE PREPARO

Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar até esbranquiçar.

Junte os ovos inteiros, acrescente o aipim ralado e o coco.

Misture bem e vá adicionando o leite de coco aos poucos.

Unte uma forma grande com bastante manteiga e açúcar.

Despeje a massa e asse em forno preaquecido a 200° C por aproximadamente 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22015-bolo-de-aipim-cremoso.html