

BOLO PUDIM DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de açúcar (200 ml)
1 kg de macaxeira
1 lata de leite moça
1 creme de leite
1 leite de coco
2 ovos
2 colheres de manteiga
1 pitada de sal
2 colheres de leite em pó

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com o açúcar até preencher toda forma.

Ligue o forno a 180º C e prepare a massa.

Rale a macaxeira, se tiver um processador melhor ainda.

Depois de ter ralado a macaxeira, misture todos os outros ingredientes e vá mexendo até que fique uniforme.

Quando a massa estiver pronta coloque na forma que está untada com o açúcar.

Asse o bolo a 180º C, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos, dependendo do forno (tem forno que assando por 1 hora já está bom).

Espere dourar a parte de cima do bolo e quando der o tempo de 1 hora fure com a faca para ver se está bom, se a faca sair limpinha é porque já está no ponto.

Se ainda não sair, espere mais uns 15 minutos e se ainda não estiver, mas 15 minutos, que é o limite do tempo.

Tire do forno e espere esfriar, depois de esfriar, sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22065-bolo-pudim-de-macaxeira.html>