

BOLO DE AIPIM SENSACIONAL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas cheias de aipim (mandioca) ralado (use a lata de leite condensado como medida)
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa cheia de manteiga ou margarina com sal
- 2 xícaras de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento
- manteiga para untar a forma

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, o leite condensado, o aipim, os ovos, o açúcar e a manteiga por cerca de 1 minuto. Acrescente o coco ralado e o fermento, bata por mais 20 segundos.

Unte uma forma apenas com manteiga, despeje a massa.

Leve ao forno a 180°C por, cerca de, 1 hora e 30 minutos (de acordo com a potência do forno).

Obs.: não abra o forno antes de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28142-bolo-de-aipim-sensacional.html>