

BOLO DE AIPIM CARMELIZADO

INGREDIENTES

1 kg aipim ralado
1 e 1/2 xícaras de açúcar
3 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga
200 ml de leite de coco
1 pitada de sal
1 e 1/2 xícara de leite
coco ralado a vontade

MODO DE PREPARO

Colocar o aipim ralado em uma tigela.

Bater no liquidificador, os ovos, a manteiga e o açúcar.

Vá acrescentando o leite de coco, o sal e o leite de vaca.

Despeje ao aipim, misture bem e acrescente o coco ralado.

Coloque em forma caramelizada.

Leve para assar em forno preaquecido, por volta de 50 a 60 minutos, a 220°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28399-bolo-de-aipim-carmelizado.html>