

BOLO DE AIPIM (RECEITA TRADICIONAL)

INGREDIENTES

- 1 kg de aipim ralado
- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- 1 pacote (50 g) de coco seco
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 200 g de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, ponha o açúcar, os ovos e a manteiga, bata até formar um creme.

Acrescente o leite de coco, o coco ralado, o queijo ralado e o sal ao creme e misture um pouco.

Acrescente ao creme na batedeira (ligada), aos poucos, o aipim, até que fique uma mistura homogênea.

Coloque a massa em uma forma untada e asse em forno médio, até que fique dourado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28577-bolo-de-aipim-receita-tradicional.html>