

BOLO DE AIPIM COM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

2 xícaras de aipim ralado
200 ml de leite
200 ml de leite de coco
3 ovos
2 xícaras de açúcar
3 colheres das de sopa de margarina
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher das de sopa de fermento em pó
100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o aipim, o leite e o leite de coco e reserve.

Na batedeira, bata os ovos, o açúcar e a margarina até formar uma massa homogênea.

Despeje a farinha de trigo e o fermento em pó, misture com uma colher, jogue a mistura do aipim e bata mais um pouco por 3 minutos.

Acrescente o coco ralado e misture com uma colher.

Despeje numa forma untada e leve ao forno por 40 minutos ou até que enfiando um palito o mesmo saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31380-bolo-de-aipim-com-farinha-de-trigo.html>