

BOLO DE AIPIM COM CALDA

INGREDIENTES

- 1 kg de aipim cru ralado fino
- 5 ovos
- 200 g de margarina derretida
- 100 g de coco ralado
- 500 g de açúcar
- 1 xícara de açúcar para a calda

MODO DE PREPARO

Faça uma calda dourada com a xícara de açúcar, mexendo sem parar para não queimar.

Espalhe sobre uma forma retangular média e reserve.

Ponha o aipim ralado em uma vasilha.

Coloque os outros ingredientes.

Misture bem.

Despeje na forma caramelizada.

Leve para assar por 1 hora ou até dourar.

Aguarde esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31416-bolo-de-aipim-com-calda.html>