

BOLO DE AIPIM DA MÁRCIA MARIA

INGREDIENTES

- 1 kg de aipim, ralado no ralo fino
- 3 ovos
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 2 pacotes de coco ralado de (50g) cada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 700 ml de leite de coco sococo

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar, a manteiga, os ovos leite de coco no liquidificador por mais ou menos uns 15 minutos, até dissolver por completos os ingredientes.

Retire a água do aipim passando pelo pano de prato espremendo para retirar a goma. Depois é só usar.

Em uma bacia coloque o aipim, já espremido e os ingredientes do liquidificador e misture aos pouco com o leite de coco.

Unte uma forma com margarina e polvilhe coco ralado.

Leve para assar no forno em temperatura de 200°C até enfiando o palito ele saia limpo. Depois coloque um pouco de leite de coco e volte para assar de novo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32618-bolo-de-aipim-da-marcia-maria.html>