

BOLO CREMOSO DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 kg de batata doce sem pele cozida e amassada
2 colheres (sopa) bem cheias ou 100 g de margarina
3 ovos
100 g de coco ralado seco
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) fermento em pó
açúcar de confeiteiro (opcional)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura moderada a 180°C.

Coloque em uma tigela a batata doce já amassada.

Adicione a margarina, os ovos, o coco ralado, o leite condensado e misture bem após a adição de cada ingrediente.

Junte o fermento e torne a misturar.

Passe a massa para uma forma retangular untada com margarina e leve ao forno por cerca de 50 minutos ou até que quando enfiar o palito saia limpo.

Deixe esfriar desenforme e coloque o açúcar confeiteiro sobre o bolo para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33222-bolo-cremoso-de-batata-doce.html>