

# PUDIM DE AIPIM DO LUIZÃO

## INGREDIENTES

1 kg de aipim limpo, descascado, cru e ralado no ralador com formato de estrela  
1 coco seco tirado a casca e ralado ou 3 pacotes de 100 g de coco fatiado  
1/2 xícara de chá de leite  
2 ovos  
açúcar à gosto  
1 colher de chá rasa de sal  
1 colher de sopa de margarina  
óleo para untar  
farinha de trigo para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Com o aipim e o coco já ralados coloque numa vasilha e acrescente o leite, o açúcar, sal, a margarina e os ovos mexa bem.

À parte unte e polvilhe um pirex ou uma forma de tamanho médio 20 cm e coloque a massa.

Asse por 30 minutos em forno médio, coloque um palito furando o pudim para ver se a massa está cozida e pronta, se o palito sair seco, está pronto.

Esse tempo pode variar de acordo com cada forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34740-pudim-de-aipim-do-luizao.html>