

BOLO DE AIPIM DA ANINHA

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de aipim
- 2 xícaras de açúcar bem cheias
- 4 ovos (retire a pele das gemas)
- 1 tablete de claybom
- 1 coco pequeno ou um pacote coco em flocos
- 1 vidro de leite de coco
- 2 xícaras de leite
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Lave bem o aipim e retire os fiapos.

Coloque no liquidificador os líquidos, os ovos e bata.

Coloque o açúcar, o aipim e o claybom.

Bata bem, depois coloque o coco ralado sem bater.

Misture com uma colher.

Unte um tabuleiro grande.

Coloque no forno frio por mais ou menos 40 minutos ou até dourar.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37672-bolo-de-aipim-da-aninha.html>