

BOLO CREMOSO DE AIPIM

INGREDIENTES

- 700 g de aipim cozido e retirada a fibra do meio
- 2 xícaras de leite morno
- 1 vidro de 200 ml de leite de coco
- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de açúcar
- 1 pacote de coco ralado (eu hidrato com um pouco do leite da receita)
- 5 colheres de sopa rasa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e o aipim no liquidificador (leite morno e o aipim também pode estar morno) e bata.

Sem parar de bater coloque os outros ingredientes, menos o coco que deve ser misturado sem bater .

Unte uma forma grande (rende bem) com margarina e farinha de trigo e coloque a massa em forno preaquecido em temperatura de 180 a 200°C e asse em torno de 30 minutos (depende seu forno) pode ser mais .

Asse até ficar douradinho, ele fica com aquela casquinha crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38239-bolo-cremoso-de-aipim.html>