

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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