

BOLO DE AIPIM ESPECIAL

INGREDIENTES

2 kg de aipim ralado ou processado fino

200 ml de leite de coco

A mesma medida de leite de vaca

100 g de manteiga ou margarina

5 ovos

1 caixa de leite condensado

1 xícara de açúcar

100 g de coco ralado

1 colher de sopa de fermento em pó

erva-doce e cravo-da-índia a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes numa vasilha e misture com as mãos, por último acrescente o fermento.

Unte um tabuleiro e coloque a massa.

Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 40 minutos, ou até ficar dourado.

Sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41544-bolo-de-aipim-especial.html>