

BOLO DE AIPIM AZEVEDO'S

INGREDIENTES

2 Kg de aipim ralado
500 g de açúcar
250 g de margarina
4 ovos
500 ml de leite de coco
200 ml de chá de cravo e canela
2 colheres de chá de sal

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira com margarina, polvilhe-a e reserve.

Pré-aqueça o forno em fogo baixo (180°) por 10 minutos.

Em uma tigela junte o açúcar, a margarina, os ovos e misture-os.

Acrescente o aipim ralado e misture, em seguida, adicione o chá de cravo e canela.

Vá adicionando o leite de coco aos poucos e sempre misturando.

Adicione o sal e misture bem.

Despeje a mistura na assadeira e leve-a ao forno por um período de 2 a 3 horas.

Após 1 hora no forno, abra o forno para observar o processo, se o bolo estiver ressecado regue-o com leite de coco ou margarina.

Quando estiver dourado está pronto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45071-bolo-de-aipim-azevedos.html>