

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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