

BOLO DE AIPIM CREMOSO TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (lata) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) cheias de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 100 g de coco ralado
- 1,5 kg de aipim ralado bem fininho (ele fica tipo moído)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os seis primeiros ingredientes por aproximadamente dois minutos ou até ficar homogêneo.

Após bater, passe para uma vasilha grande e acrescente o coco e o aipim, misturando tudo com uma colher de pau ou espátula até ficar homogêneo.

Distribua a massa em um tabuleiro previamente untado e enfarinhado e coloque para assar a 200°C, por aproximadamente uns 50 minutos ou mais, dependendo da eficiência do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47281-bolo-de-aipim-cremoso-tradicional.html>