

# 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>