

BOLO DE APIM CRU E COCO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de aipim cru (ralado)
- 4 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de margarina com sal
- 1 copo de água
- 3 1/2 xícaras (chá) farinha de trigo ou integral (peneirada)
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 pacote de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

bater no liquidificador, os ovos com a margarina, o açúcar e a água.

Em uma vasilha coloque a mistura do liquidificador e, aos poucos, misture a farinha peneirada, o amido, o fermento em pó e o coco.

Misturar levemente.

Untar uma assadeira de 30x40 cm e polvilhar açúcar.

Assar em forno preaquecido a 180°C.

Assar por mais ou menos 30 a 40 minutos, quando por um palito e sair seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51386-bolo-de-apim-cru-e-coco.html>