BOLO DE MACAXEIRA NA CALDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de macaxeira

1 tablete de margarina de 250 g

1 lata de leite condensado

1 xícara de açúcar

1 garrafa pequena de leite de coco

1 pacote de coco ralado seco

4 ovos

CALDA:

Calda:½ xícara de açúcar

3 colheres de sopa de água

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Rale a macaxeira no ralo médio (dar a impressão de coco ralado grosso), coloque em uma bacia a macaxeira ralada, o leite condensado, a margarina, os ovos, o açúcar, o leite de coco e o coco ralado, misture bem.

Depois pegue uma forma relagular ou redonda coloque o açúcar leve ao fogo deixe o açúcar derreter até o ponto de caramelo.

Acrescente a água e a essência, deixe ele absorver, espalhe na forma.

Deixe esfriar depois coloque a massa do bolo. Leve ao forno por 40 minutos ou ate dourar em cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53132-bolo-de-macaxeira-na-calda.html