

# 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 retangular 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 até dourar em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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