

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 ate 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>