

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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