

BOLO DE AIPIM DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

1 kg de aipim ralado

5 ovos

2 xícaras de açúcar peneirado.

3 colheres (sopa) bem cheias de manteiga com ou sem sal na temperatura ambiente

1 vidro de leite de coco de 200ml

1 coco médio ralado ou 200 gramas do industrializado. Se o coco for industrializado, hidrate-o com 1/2 xícara de leite

Opcional: 2 colheres (sopa) de açúcar peneirado misturado a 3 colheres (sopa) de coco ralado para salpicar por cima do bolo ao levar ao forno

MODO DE PREPARO

Num recipiente grande, junte todos os ingredientes e mexa bem até que fique uma mistura homogênea.

Unte um pirex e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa do bolo e por cima salpique o açúcar misturado ao coco ralado.

Leve ao forno médio (220 graus) por um período de 45 a 60 minutos, pois dependerá do tipo de forno.

Você perceberá o momento de retirá-lo do forno , quando estiver douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54572-bolo-de-aipim-do-lucio-cezar.html>