

BOLO DE AIPIM DA NEIDE

INGREDIENTES

2 kg de aipim cru
2 colheres de sopa de manteiga
1 lata de leite condensado
2 ½ xícaras de açúcar
4 ovos
100 g de coco ralado
200 ml de leite de coco
1 xícara de leite
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento biológico bem cheia
1 xícara de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura média 15 minutos antes.

Descasque o aipim.

Lave em água corrente e rale no ralo grosso.

Unte uma assadeira grande Quadrada espalhe um pouco de manteiga usando o papel e polvilhe farinha de trigo.

Reserve.

Em um liquidificador, coloque o aipim, mas se você tiver uma centrifuga de preferência, assim fica mais fácil de triturar o aipim.

Depois do aipim triturado.

Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, o leite de coco, o açúcar, a manteiga em temperatura ambiente.

Misture ao aipim triturado.

Bata em velocidade média por 1 minuto.

Retire o creme do liquidificador.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55931-bolo-de-aipim-da-neide.html>