BOLO DE AIPIM PERFEITO

INGREDIENTES

1 kg de aipim

100 g de margarina ou manteiga

7 ovos grandes ou 10 pequenos

1 coco seco

1 garrafa pequena de leite de coco

3 xícaras de açúcar

1 colher (café) de sal refinado

margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Rale em ralador fino o aipim ou passe no processador bem moído (quase uma pasta)

Junte todos os ingredientes numa vasilha grande e misture com ajuda de uma colher de pau, fuê ou batedeira

Em uma forma untada e enfarinhada coloque a massa (aparentemente líquida) e leve ao forno pré aquecido por 40 minutos de temperatura alta ou 220° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5863-bolo-de-aipim-perfeito.html