

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6772-bolo-de-aipim-perfeito.html>