

Bolo de Macaxeira Aipim Mandioca Ralada

 culinariaterapia.com/bolo-de-macaxeira-aipim-mandioca-ralada

Dyne e Zinha



Bolo de Macaxeira Aipim Mandioca Ralada, com leite condensado e coco **sem farinha de trigo**, gostinho de quero mais.

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de manteiga (100 g), pode usa margarina ou outra gordura de sua preferência;
- 4 ovos;
- 1 xícara de chá de açúcar (200 g), caso não use leite condensado use 2 xícaras de açúcar de sua preferência;
- **1 lata de leite condensado(395 g)**, pode substituir por 400 ml do leite de sua preferência;
- 1 kg de **macaxeira crua ralada no ralo fino**, não precisa retirar nenhum líquido da macaxeira;
- 100 g de coco ralado, pode usar coco fresco;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g);

Como fazer Bolo de Macaxeira Aipim Mandioca Ralada

1. Primeiramente em uma tigela comece batendo os ovos com a manteiga e o açúcar por uns 2 minutos aprox.
2. Logo depois adicione o leite condensado e misture bem.

3. Em seguida **adicione a macaxeira ralada e misture.**
4. Então por último o coco e o fermento, misture até ficar homogêneo.
5. Isso feito despeje a massa em forma untada com manteiga(usamos forma de 26 cm de diâmetro por 5 cm de altura).
6. Então leve ao forno preaquecido 180° e asse por 50 min aprox. desenforme frio ou levemente morno.
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!!!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/D9OoRd8sgPs>