



**FAZENDA  
BANANAL**

Paraty - Brasil



**FAZENDA  
BANANAL**

Paraty - Brasil

## BOLO DE AIPIM

---

(mandioca ou macaxeira)

### Ingredientes

- 1 coco ralado
- 1kg de aipim ralado
- 300g de açúcar
- 100g de manteira
- 4 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- ¼ de litro de leite



### Modo de Preparo

Coloque manteiga, ovos e açúcar numa batedeira e bata bem. Adicione o aipim ralado (ATENÇÃO: o aipim deve ser espremido para retirar o excesso de liquido), coco ralado, sal e leite. Misture tudo com uma colher e depois coloque numa forma (redonda ou tabuleiro) já untada com manteiga e polvilhada com farinha de trio. Leve ao forno médio (200°C) por cerca de uma hora. Quando estiver corado, o bolo estará pronto para ser servido.