

BOLO DE MACAXEIRA

Ingredientes: 1 kg de macaxeira crua, 2 xícaras (chá) de açúcar, 1 coco ralado, 1 e 1/2 copo de leite de coco, 3 ovos, 3 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (café) de sal.

Modo de preparo: Descascar e ralar a macaxeira crua. Juntar o açúcar e misturar bem. Acrescentar 1/2 copo de leite de coco e o coco ralado. Acrescentar os ovos, a manteiga derretida (ainda quente) e o sal. Misturar bem. A massa ficará com a consistência rala. Colocar a massa numa forma untada. Levar ao forno (180) por cerca de 1 hora ou quando enfiar um palito no bolo, este sair seco.

