

BOMBOCADO CREMOSO DE LIQUIDIFICADOR, 5 MINUTOS E PRONTO!

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 50g de queijo parmesão ralado
- 100g de coco ralado
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até o bombocado crescer e dourar (cerca de 40 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13318-bombocado-cremoso-de-liquidificador-5-minutos-e-pronto.html>