

BOMBOCADO DE LIQUIDIFICADOR DE 5 MINUTOS!

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 e bata por cerca de 5 minutos

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).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14120-bombocado-de-liquidificador-de-5-minutos.html>