

BOMBOCADO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 1 kg de mandioca crua ralada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 200 g de coco ralado ou flocos de coco
- 1 colher (café) de sal
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 6 ovos
- 100 g de margarina
- 200 ml de leite de coco
- 1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca ralada em uma tigela e misture o açúcar, a farinha, o sal e o coco ralado, reserve

Acrescente essa mistura junto a mandioca reservada anteriormente

A massa deve ficar com aparência um pouco líquida

Preaqueça o forno, unte e enfarinhe uma forma retangular de 22 x 30 cm

O bombocado deve ficar dourado e levemente molhado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5703-bombocado-de-mandioca.html>