

BOMBOCADO CREMOSO

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de flocos de milho

3 xícaras (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha de trigo ou aveia

1 xícara (chá) de coco ralado

1 colher (sopa) de margarina

1/2 xícara (chá) de queijo ralado

2 colheres (chá) cheias de fermento em pó

margarina para untar e farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ovos e o açúcar e bata bem.

Em seguida, acrescente o restante dos ingredientes e bata por mais 3 minutos.

Despeje a massa em uma forma retangular média bem untada e polvilhada.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14883-bombocado-cremoso.html>