

BOMBOCADO DE MANDIOCA COM COCO

INGREDIENTES

1 kg de mandioca crua ralada grossa (aipim, macaxeira, etc...)
150 g de coco fresco ralado grosso
1 lata de leite condensado
1 e 1/2 de lata de leite comum (use a lata de leite condensado como medida)
200 ml de leite de coco
1 xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa de margarina sem sal
1 xícara de farinha de trigo
2 ovos inteiros
1 colher de chá de fermento

MODO DE PREPARO

Numa tigela grande, coloque a mandioca crua ralada grossa e o coco fresco, também ralado grosso e reserve. No liquidificador, bata todos os demais ingredientes, menos o fermento, até que fique um líquido grosso. Despeje esse líquido do liquidificador na tigela com a mandioca e o coco ralados grossos.

Misture bem com o fermento.

Coloque num tabuleiro untado com margarina e leve ao forno previamente aquecido a 180°C, por 40 minutos ou até que colocando um palito este saia limpo e por cima já está com a crosta morena.

Deixe esfriar bem e sirva.

É uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29198-bombocado-de-mandioca-com-coco.html>