

BOMBOCADO DE MANDIOCA COM GOIABADA

INGREDIENTES

2 xícaras de mandioca ralada crua
1 e 1/2 xícaras de açúcar
4 ovos (separe as claras das gemas)
1 colher de sopa de fermento
1 colher de café rasa de sal
3 colheres de sopa de margarina
100 g de coco ralado
300 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras em neve e reserve. Bata as gemas, bastante para não ficar com cheiro de ovo.

Acrescente a margarina e o açúcar. Pare de bater na batedeira e acrescente os demais ingredientes (menos a goiabada) á mão, mexendo suavemente incorporando as claras em neve na massa.

Unte uma forma retangular pequena e despeje metade da massa.

Pique em tirinhas médias a goiabada e coloque sobre a massa.

Quando forrar a forma toda, cubra com a outra metade da massa.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34971-bombocado-de-mandioca-com-goiabada.html>