

# 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>