

BOM BOCADO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco
1 lata de leite condensado
6 ovos
1 colher (sopa) manteiga
50 g coco ralado
500 g mandioca
gotas de baunilha

MODO DE PREPARO

Rale a mandioca, esprema bem e reserve.

Em uma tigela coloque todos os ingredientes um a um e misture bem.

Despeje na forma de empada untada e polvilhada de açúcar.

Leve ao forno em banho-maria no forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até ficar dourado.

Retire do forno e deixe esfriar.

Desenforme e coloque em forminhas de papel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39383-bom-bocado-de-mandioca.html>