

BOMBOCADO SIMPLES DOCE DOCE

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 lata de leite condensado (moça da nestlé de preferência)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 200g de coco úmido ralado
- 2 vidros de leite de coco
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Coloque em assadeira retangular (30x20 cm) untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos ou até dourar como esta na foto, pois se deixar muito tempo ficará seco.

Retire do forno, deixe esfriar, corte em pedaços e polvilhe com açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42291-bombocado-simples-doce-doce.html>