# BOMBOCADO DE MANDIOCA CREMOSO

## INGREDIENTES

1,8 kg de mandioca crua ralada

400 ml de leite (mais ou menos)

50 g de queijo ralado (opcional)

100 g de coco ralado (opcional)

6 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras de açúcar

7 ovos inteiros

2 colher (sopa) de fermento em pó químico

## MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca no liquidificador e bata ligeiramente, para não ficar muito liquida, acrescentando aos poucos o leite quanto necessário para bater, podendo deixar mais grossa para bom-bocado e mais batida para ficar tipo pudim.

Colocar em uma tigela e misturar os demais ingredientes, menos o fermento, pode ser com batedeira. Após acrescentar o fermento em pó e mexer sem bater.

Colocar numa assadeira (nº4 medidas: 48 x 31,8 x 6,9) untada com manteiga.

Levar ao forno pré aquecido para assar em 180º C, até estar dourado por cima (cerca de 1 hora), espere esfriar um pouco e sirva com café ou chá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49245-bombocado-de-mandioca-cremoso.html