

BOMBOCADO GOSTOSO

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras (chá) de leite

½ xícara (chá) de milho

3 xícaras (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha de aveia (caso prefira, a farinha de aveia pode ser substituída pela mesma quantidade de farinha de trigo comum)

1 xícara (chá) de coco ralado

1 colher (sopa) de margarina

½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado

2 colheres cheias (chá) de fermento em pó

Margarina para untar e farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos e o açúcar no liquidificador e bata bem. Acrescente o restante dos ingredientes e bata mais 3 minutos. Coloque em uma forma retangular média (20cm x 32cm) bem untada, polvilha. Leve ao forno preaquecido e moderado (180°C) por 40 minutos ou até que enfando um palito o mesmo saia limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52327-bombocado-gostoso.html>