BOMBOCADO SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

Massa

1 xícara (chá) de arroz cru (molho na água por 8 horas)

4 ovos

1 copo de iogurte sabor natural

1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher de parmesão ralado

50 g de coco ralado

1 colher de fermento em pó

1 xicara (chá) de leite

Cobertura

1 colher de manteiga

1/2 pacote de leite condensado

50 g de coco ralado

2 colheres (sopa) de leite

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescente o arroz escorrido, o iogurte, o açúcar e o queijo parmesão (observação não vai óleo na massa)

Acrescente o fermento em pó e o coco ralado

Despeje o conteúdo em uma forma untada com óleo e açúcar

Após desenformar o bombocado fure com uma faca vários pontos e molhe com leite (use 1 xícara de leite) e reserve

Para cobertura, coloque em uma panela o leite condensado, a manteiga e o coco ralado

Após, acrescente 2 colheres (sopa) de leite e mexa até ficar homogêneo

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5452-bombocado-sem-gluten.html