BOMBOCADO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de mandioca crua ralada

2 xícaras (chá) de açúcar

200 g de coco ralado ou flocos de coco

1 colher (café) de sal

3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

6 ovos

100 g de margarina

200 ml de leite de coco

1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque a mandioca ralada em uma tigela e misture o açúcar, a farinha, o sal e o coco ralado, reserve

Acrescente essa mistura junto a mandioca reservada anteriormente

A massa deve ficar com aparência um pouco liquida

Preaqueça o forno, unte e enfarinhe uma forma retangular de 22 x 30 cm

O bombocado deve ficar dourado e levemente molhado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5703-bombocado-de-mandioca.html