



RECEITAS DA FIA

Bombocado

www.receitasdafia.com/receitas/bombocado

Delicie-se com o Bombocado, uma pequena jóia da culinária brasileira que vai encantar seu paladar com sua textura macia e sabor irresistível. Essa receita é a escolha perfeita para quem busca um doce delicado e cheio de encanto!

Bombocado or type unknow

 30 min

 12 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 6 colheres (sopa) de queijo ralado
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 150 gr de coco ralado
- 2 copos de leite (180 ml)

Modo de Preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Unte uma forma com manteiga e farinha de trigo e despeje a mistura e leve ao forno preaquecido por 25 minutos.
3. Retire do forno e espere esfriar, corte em quadradinhos.

www.receitasdafia.com