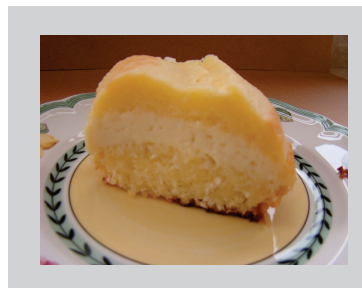


## Bombocado de Mandioca



### Ingredientes

- ½ kg de mandioca ralada
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (190g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400ml)
- 100 g de coco fresco ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal derretida (50g)
- 6 gemas
- 6 claras em neve

### Modo de Preparo

Colocar em uma tigela, a mandioca ralada, o leite condensado, o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#), o leite, o coco, a margarina derretida e as gemas. Misturar bem.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### **Bombocado de Mandioca**

Acrescentar as claras em neve e mexer delicadamente. Despejar em uma forma (25x35cm) untada com margarina e enfarinhada e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora.

#### [Sobre a Receita](#)

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 1 bombocado



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)