

Bombocado de Mandioca

Rendimento: 1 bombocado



Ingredientes

- ½ quilo de mandioca ralada
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 xícaras (chá) de leite
- 100 g de coco fresco ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 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. Acrescentar as claras em neve e mexer delicadamente. Despejar em uma forma (25x35 cm) untada com margarina e enfarinhada e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 1 hora.

Tempo de preparo: 2 horas.