

Bombocado



Bombocado

Mais uma receita de vó! A vó Zulmira me deu essa receita quando eu estava montando o caderno de receitas para o meu casamento. Pois é, naquele tempo a gente escrevia as receitas num caderno bonitinho com as receitas especiais da mãe, tias e avós. Hoje tudo é mais prático com a internet, e acho muito bom... mas ir atrás das receitas, significava encontrar-se com as pessoas para obter informações precisas da maneira de fazer o quitute, falar da vida e manter um contato pessoal mais intenso. A cumplicidade que mantínhamos simplesmente por causa de um segredinho que fazia com que o prato tivesse um sabor especial, nos dava a segurança do carinho que as tias e avós sentiam por nós. E esse “Bombocado” me traz à lembrança o cuidado dela por mim e isso não tem preço!

É muito fácil de fazer e é super gostoso para comer acompanhado de um chá ou café no meio da tarde. E você? Tem

alguma receita que lembre a sua avó?

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 21/2 xícaras de açúcar
- 2 copos de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 5 colheres de farinha de trigo
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de coco ralado (fresco ou seco)
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de Fazer:

1. Bater os ovos no liquidificador com o açúcar até dobrar de volume.
2. Adicione os outros ingredientes, menos o coco que deverá ser adicionado por último para ser apenas misturado rapidamente pelo liquidificador.
3. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até estar dourado por cima.