

Bombocado de calda



Ingredientes

Ingredientes da calda:

500 mL de água
125 g de margarina com 80% de lipídios
700 g de [AÇÚCAR ITAIQUARA](#)
250 g de coco seco sem açúcar
300 g de farinha de trigo

Ingredientes da massa:

450 g (aproximadamente 9 unidades) de ovos
20 g de [FERMENTO QUÍMICO ITAIQUARA](#)

Modo de Preparo

Modo de preparo da calda:

Misture bem o açúcar Itaiquara com a farinha e o coco e reserve.
Em uma panela, coloque a água, a margarina e leve ao fogo para ferver.
Quando iniciar a fervura, adicione a mistura de farinha com açúcar Itaiquara e coco, sem parar de mexer para não criar grumos.
Retire do fogo e deixe esfriar.

Modo de preparo da massa:

Quando a calda estiver totalmente fria, adicione os ovos aos poucos e misture manualmente utilizando um fuê (batedor). Por último junte o fermento químico Itaiquara e misture bem.
Antes de dividir a massa coloque as fôrmas de papel dentro das fôrmas de alumínio. Divida a massa colocando 60g em cada uma.
Asse em forno tipo lastro a 210°C e tipo turbo a 170°C por aproximadamente 25 minutos.

Receita enviada por: Itaiquara