



## Bombocado



**Tempo de preparo:**  
1h

**Rendimento:**  
10 pedaços

**Tipo:**  
Pães e Bolos

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

1 xícara de Farinha de Arroz Solito Monsolí

3 ovos

2 gemas

1/4 de xícara de óleo de coco

1 colher de chá de extrato de baunilha

100 gramas de coco ralado

100g de mussarela light

1/2 xícara de xilitol ou outro adoçante

1 colher de sopa de fermento químico

## Modo de preparo

- Bata no liquidificador os 3 ovos, as 2 gemas, o óleo de coco, a essência e o queijo mussarela light.
- Bata por alguns minutos. Posteriormente, adicione o xilitol e bata novamente. Reserve.
- Em uma tigela misture a farinha de arroz Solito, o coco ralado e o fermento.
- Incorpore a massa líquida aos ingredientes secos.
- Misture bem. Caso a massa fique com aspecto seco, pode adicionar um pouco de leite ou água.
- Coloque a massa em uma assadeira untada e enfarinhada com farinha de arroz Solito.
- Leve em forno pré-aquecido 180°C por cerca de 45 minutos.

**Veja mais receitas:**

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