

CAÇAROLA ITALIANA ANTIGA ORIGINAL DE 1969

INGREDIENTES

500 g de açúcar

3 ovos

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

250 g de queijo ralado

1 litro de leite

1 coco

açúcar (queimado, para untar a forma)

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com os ovos e vá adicionando a farinha de trigo devagar.

Em seguida, acrescente o queijo ralado, o leite e, por fim, o coco.

Bata tudo de preferência á mão e leve ao forno, por mais ou menos 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/20058-cacarola-italiana-antiga-original-de-1969.html>