

CAÇAROLA ITALIANA FÁCIL

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 3 xícaras de chá de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 50 g de coco ralado
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque as 2 xícaras de açúcar na panela e deixe derreter o açúcar, já com açúcar derretido coloque a água, até tornar-se caramelo.

Untar a forma com o caramelo.

PREPARO:

Preparo: No liquidificador, coloque todos os outros ingredientes e bata até ficar homogêneo.

Coloque na forma e leve ao fogo em banho-maria por, aproximadamente, 45 minutos.

Espere esfriar um pouco e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28712-cacarola-italiana-facil.html>