

CAÇAROLA ITALIANA SUPER FÁCIL E DIFERENTE

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

2 copos duplos (tipo requeijão) de leite

1 e 1/2 copo duplo de açúcar cristal

2 colheres de sopa de margarina (bem cheia)

7 colheres de sopa de farinha de trigo (não muito cheias)

queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes no liquidificador, menos o queijo ralado. Bata muito bem por uns 4 minutos. Unte um tabuleiro somente com margarina e coloque a massa, fica bem mole mesmo, polvilhe o queijo ralado a gosto.

Asse em forno a 200°C.

Se você gosta dela bem macia, assim que ela dourar, apague o forno, ela ainda vai estar meio mole no centro, porém depois que esfriar ela endurece mais um pouquinho e fica deliciosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33593-cacarola-italiana-super-facil-e-diferente.html>