

SIRICAIA

INGREDIENTES

8 gemas
4 colheres sopa de açúcar
1 colher sopa de manteiga
1 lata de leite condensado
1 lata de leite (medida da lata do leite condensado)
margarina para untar
açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as gemas com açúcar e a manteiga até formar um creme fofo e esbranquiçado. Acrescente o leite condensado, intercalando com o leite, batendo até misturar.

Coloque a massa num refratário pequeno, untado e polvilhado com o açúcar. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora.

Depois de assado. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34886-siricaia.html>