CAÇAROLA COM QUEIJO E COCO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:5 colheres de sopa de açúcar

1/2 xícara de água

CAÇAROLA:

Caçarola:3 xícaras de chá de leite

5 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

1 e 1/2 xícara de chá de farinha de trigo (sem fermento)

100 g de queijo parmesão ralado

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Caramelize a forma e reserve.

Separe as claras das gemas, despeje as claras no liquidificador e depois peneire as gemas pra tirar a pele para não deixar a caçarola com gosto de ovo.

Acrescente as gemas peneiradas juntamente com os outros ingredientes no liquidificador e bata. Despeje na forma caramelizada e leve ao forno por aproximadamente 1 hora e meia em banho -maria.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41158-cacarola-com-queijo-e-coco.html