

CAÇAROLA ITALIANA DA DRAY

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 2 xícaras de açúcar 1 xícara de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Leve ao liquidificador o leite, os ovos, a farinha de trigo e bata um pouco.

Logo após adicione o açúcar e o queijo ralado, volte a bater.

CALDA:

Calda: Coloque em uma panela o açúcar e a água.

Misture bem e não mexa mais.

Deixe ferver por aproximadamente 15 minutos (até ficar com cor de caramelo).

Despeje a calda em uma forma em formato de pudim e adicione a massa.

Leve ao forno por cerca de 1 hora e 30 minutos, dependendo do forno até menos.

Após pronto deixe esfriar e desenforme.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42805-cacarola-italiana-da-dray.html>