CAÇAROLA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

5 ovos

2 xícaras de leite

3 colheres de farinha

2 colheres de manteiga bem cheia

100 g queijo ralado

1 xícara de açúcar

Açúcar para caramelar

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador.

Untar a forma com calda de açúcar e colocar na forma, em seguida tampe a forma com papel alumínio maior para a água não espirar dentro da forma.

Coloque dentro de uma panela de pressão com água de maneira que fique menos que a forma.

Por não ter uma panela de pressão grande usei a de 5 litros e uma forma de pudim pequena que coube na panela, nesta forma pequena a receita acima da pra fazer 2 caçarolas.

Tampe a panela e deixe cozinhar por uns 15 minutos depois que abrir fervura.

Cuidado ao retirar pois vai ter um vapor quente dentro do papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43624-cacarola-de-panela-de-pressao.html