CAÇAROLA ITALIANA (TORTA GELADA)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite líquido (a medida do leite condensado)

3 gemas

1 pacote de queijo ralado (100g)

1 pacote de coco ralado úmido de adocicado (1oog)

1 colher de sobremesa de manteiga

1 colher de sobremesa de amido de milho (rasa)

1 lata de creme de leite

3 claras

4 colheres de açúcar (rasas)

MODO DE PREPARO

Primeiro, bata no liquidificador o leite condensado, o leite dissolvido com o amido de milho, 3 gemas, o pacote de queijo ralado e a manteiga, até ficar homogêneo.

Reserve as claras dentro de uma vasilha na geladeira. Coloque o creme de leite no congelador.

Unte um refratário de vidro que possa ir ao forno com manteiga e coloque a mistura batida no liquidificador.

Leve para assar a 200°C, por mais ou menos 30 a 35 minutos, ou até que você espete um palito e o mesmo saia limpo, como pudim, deixe esfriar.

Bata as claras em neve e após chegar no ponto, adicione a colheradas o creme de leite, dispensando o soro. Adicione também o açúcar, mexendo suavemente.

Cubra o que foi assado no forno com esse creme branco e salpique por cima o coco ralado.

Leve para gelar na geladeira por umas 4 horas e sirva.

É uma sobremesa maravilhosa e nada enjoativa! Delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44354-cacarola-italiana-torta-gelada.html