

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 adoçado (100g)
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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