CAÇAROLA

INGREDIENTES

1/2 litro de leite fervendo

10 colheres (sopa) de açúcar

5 ou 6 ovos

6 colheres de queijo ralado

5 colheres de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o açúcar, os ovos, o queijo e a farinha de trigo.

Bater bem, em seguida adicione o leite fervendo e continue batendo até ficar homogêneo. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Asse em forno quente e banho-maria.

O ponto será quando furar a massa com um garfo e ele sair seco.

O ponto é igual ao do bolo, mas quando partir a caçarola fica cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46558-cacarola.html