

CAÇAROLA DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

Utilize o copo americano como medida para:

3 copos de açúcar

2 copos de leite

1 copo de farinha de trigo

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 colher de baunilha

1 pires de queijo ralado (ou coco) de sua preferência

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, na ordem da receita.

Asse em forma untada com margarina e farinha.

Use uma forma retangular, 32x22 aproximadamente , em forno quente a 180°C, por aproximadamente 45 a 60 minutos, ou até dourar.

Corte depois de frio em quadrados e sirva depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47012-cacarola-de-liquidificador.html>