

CAÇAROLA ESPANHOLA

INGREDIENTES

5 ovos

3 xícaras de açúcar

1 pacote (100 g) de queijo ralado

2 xícaras de leite (frio)

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, por pelo menos 3 minutos, menos o fermento em pó. Depois acrescente o fermento e bata somente para misturar.

Unte uma assadeira, de preferencia redonda, com margarina e farinha de trigo e leve ao forno médio, previamente aquecido, por cerca de 30 minutos.

Quando estiver levemente dourado desligue.

Espere esfriar e leve a geladeira por 1 hora antes de desenformar.

Pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48109-cacarola-espanhola.html>