TIGELADA DA AVÓ

INGREDIENTES

1 litro de leite (itilize um copo para medir pois vai precisar dele)

A medida do leite cheia de ovos

Metade da mesma medida de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture bem o açúcar com os ovos, não deve bater para não fazer espuma.

Junte depois o leite.

Passe tudo por uma peneira de rede fininha.

Coloque numa caçarola de barro.

Leve ao forno preaquecido, durante 50 minutos, mais ou menos conforme a temperatura do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48433-tigelada-da-avo.html