

CAÇAROLA ITALIANA COM COCO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite
- 5 colheres (sopa) de coco ralado
- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento
- 5 colheres (sopa) de queijo curado ralado
- 1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

Coloque no copo do liquidificador o leite, 3 colheres de coco, os ovos, o açúcar, a farinha de trigo e o queijo.

Bata por 3 minutos.

Reserve.

Unte uma assadeira (25 cm de diâmetro) com a manteiga e enfarinhe.

Despeje o creme e polvilhe o restante do coco por cima.

Leve ao forno por 50 minutos ou até que enfiando um palito na caçarola italiana ele saia limpo.

Retire do forno e sirva quente ou fria.

Bon Appétit !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49520-cacarola-italiana-com-coco.html>