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 (180ºC).

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 !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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