

CAÇAROLA DOS DEUSES, A SOBREMESA PERFEITA QUE EU AMO!

INGREDIENTES

6 ovos

4 xícaras de chá de açúcar

100 g de queijo ralado médio

5 colheres de sopa rasas de farinha de trigo

1 1/2 copos de leite

1 colherinha de café de manteiga

5 colheres de sopa cheias de açúcar para caramelar a forma

MODO DE PREPARO

Bater muito bem os ovos inteiros com o açúcar e juntar o leite aos poucos, até ficar cremoso. Pode ser no liquidificador.

Acrescentar a farinha de trigo e a manteiga e, por último, misturar, levemente, o queijo ralado.

Assar em banho-maria, em forma caramelada, por aproximadamente 2 horas.

Servir geladinho. É um manjar dos deuses.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13058-cacarola-dos-deuses-a-sobremesa-perfeita-que-eu-amo.html>