

DOCE DE CORTE CAIPIRA: É FÁCIL DE FAZER E MUITO SABOROSO, TODOS VÃO APROVAR

INGREDIENTES

6 ovos inteiros
3 fatias de pão caseiro
1 copo de leite ou de suco de laranja
1/2 xícara de açúcar
1 colher das de sopa rasa de maizena

MODO DE PREPARO

Junte os ovos, o açúcar e as fatias de pão sem as cascas.

Coloque o leite (pode substituir o leite por suco de laranja).

Coloque o açúcar e a maizena e bata no liquidificador por alguns minutos.

Na forma coloque 10 colheres de açúcar, leve a fogo para dourar da cor que desejar.

Depois espalhe por toda a forma, deixe esfriar o caramelo, coloque para ferver em banho-maria por 50 minutos.

Desenforme ainda morno, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15823-doce-de-corte-caipira-e-facil-de-fazer-e-muito-saboroso-todos-vao-aprovar.html>