

CAÇAROLA MINEIRA CREMOSA DE LIQUIDIFICADOR, RECEITA DE VÓ...

INGREDIENTES

-
- 3 copos (americano) de leite integral
- 5 ovos
- 1 xícara bem cheia de queijo Minas meia cura ralado
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo bem cheia
- 1 pacotinho pequeno de coco ralado
- 1 colher de chá de manteiga
-

MODO DE PREPARO

-
- Dê uma breve aquecida na fôrma (pode ser redonda com furo ou retangular) e caramelize a forma.
- Coloque os ingredientes no liquidificador começando pelos líquidos e em seguida os sólidos, exceto o queijo e o coco, bata bem até formar uma mistura homogênea
- Depois de bater, acrescente o queijo, o coco, misture com uma colher e deixe a massa descansando por cerca de 5 a 6 minutinhos.
- Unte uma fôrma retangular com manteiga e despeje a calda de caramelo
- Despeje o líquido na fôrma e leve em forno pré-aquecido a 180ºC e deixe assando até que fique com a cor dourada.
- (Você pode assar como bolo, como eu prefiro e fiz, como vê na foto acima. No caso a massa ficará mais consistente. Se preferir, pode assar como pudim em banho maria com papel alumínio cobrindo a fôrma. Como pudim a massa ficando cremosa)
- Espere esfriar completamente para retirar da fôrma
- Para facilitar a retirada, aqueça a fôrma na chama do fogão por uns 5 segundos, agite devagar para que se solte dos dois lados e vire num
- Calda de Caramelo: (opcional) coloque em uma panela 1 xícara cheia de açúcar cristal, água e derreta.
- Misture um pouco de coco ralado, Reserve.
-

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16752-cacarola-mineira-cremosa-de-liquidificador-receita-de-vo.html>