

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

## INGREDIENTES

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

## MODO DE PREPARO

- <li>Dê uma breve aquecida na fôrma (pode ser redonda com furo ou retangular) e caramelize a forma.</li>
- <li>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</li>
- <li>Depois de bater, acrescente o queijo, o coco, misture com uma colher e deixe a massa descansando por cerca de 5 a 6 minutinhos.</li>
- <li>Unte uma fôrma retangular com manteiga e despeje a calda de caramelo</li>
- <li>Despeje o líquido na fôrma e leve em forno pré-aquecido a 180°C 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)</li>
- <li>Espere esfriar completamente para retirar da fôrma</li>
- <li>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</li>
- <li>Calda de Caramelo: (opcional) coloque em uma panela 1 xícara cheia de açúcar cristal, água e derreta.</li>
- <li>Misture um pouco de coco ralado, Reserve.</li>

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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