

CAÇAROLA ITALIANA

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 2 copos (americano) de leite
- 100 g de coco ralado (seco e sem açúcar)
- 50 g de queijo parmesão
- 100 g de mussarela
- 4 colheres (sopa) de trigo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador por 2 minutos

Misture os demais ingredientes e bata até misturar bem tudo

Unte uma forma com manteiga e leve para assar em forno pré aquecido a 190 graus por cerca de 40 minutos

Deixe dourar

Salpique coco ralado em cima para decorar e dar uma crocância

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/313-cacarola-italiana.html>