

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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