

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>