



RECEITAS DA FIA

Caçarola Italiana

www.receitasdafia.com/receitas/cacarola-italiana

A caçarola Italiana é um doce típico que parece com o pudim, porém, mais consistente e feito com queijo. Muito famoso na Itália ganhou o paladar também dos brasileiros, que fazem essa receita para sobremesa. Você vai amar essa delícia!

Caçarola Italiana

 90 min

 9 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de [açúcar](#)
- 4 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#) sem sal
- 50 g de [queijo parmesão](#) ralado
- 5 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 100 g de [coco ralado](#)

Modo de Preparo

1. Coloque no liquidificador o leite, manteiga, açúcar e bata
2. Peneire a farinha de trigo e vá acrescentando aos poucos e continue batendo, devagar.
3. Acrescente o queijo e o coco ralado e os ovos
4. Depois que tudo estiver bem misturado e homogêneo, despeje a massa em uma forma bem untada.
5. Leve para assar em forno preaquecido a 230° C por 45 minutos (a caçarola fica com a mesma consistência do pudim).
6. Depois de assado, desenforme o doce e você pode jogar coco por cima para finalizar a caçarola italiana e depois é só servir.
7. Se preferir faça uma calda de caramelo, jogue por cima do doce e finalize com o coco ralado.

www.receitasdafia.com