

Caçarola Italiana



Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de leite (600ml)
- 5 ovos inteiros
- 2 ½ xícaras (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (475g)
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo (60g)
- 5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (40g)
- 200g de coco fresco
- 1 xícara (chá) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) para caramelizar a forma (190g)

Modo de Preparo

Colocar 1 xícara de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) dentro de uma forma de buraco no centro (25 cm de diâmetro) e levar ao fogo, quando começar a derreter, espalhar o caramelo por todos os lados da forma fazendo com que ela fique toda caramelizada.



www.altoalegre.com.br

Caçarola Italiana

Tirar do fogo e reservar. Bater na batedeira os ovos com o restante do **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** até formar uma gemada bem fofa e branca, acrescentar os demais ingredientes, bater mais um pouco. Despejar sobre a forma caramelizada e cozinhar em banho-maria por mais ou menos 1 hora. Para saber quando tirar a caçarola do cozimento é só enfiar uma faquinha dentro dela, se sair limpinha está pronto. Esperar esfriar e desenformar.

Sobre a Receita

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 1 pudim



www.altoalegre.com.br