

# Caçarola Italiana

Rendimento: 1 pudim



## Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de leite
- 5 ovos
- 2 ½ xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 200g de coco fresco
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre** para caramelizar a forma

## Modo de Preparo

Colocar 1 xícara de **Açúcar Refinado Alto Alegre** dentro de uma forma redonda com furo (25cm de diâmetro) e levar ao fogo. Quando começar a derreter, espalhar o caramelo por todos os lados da forma até que ela fique toda caramelizada. 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. Decorar com coco queimado por cima (comprar pronto ou pegar coco fresco e colocar no forno para queimar, até dourar. Também pode decorar com anis estrelados.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos.