

QUEIJADINHA

INGREDIENTES

100 g de queijo parmesão Président

3 ovos

2 colheres (sopa) de água

200 ml de leite de coco

200 g de creme de leite em caixinha

100 g de coco ralado desidratado

1 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de açúcar

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ovos, a água e bata bem por 2 minutos

Transfira para uma forma de fundo removível redonda (23 cm de diâmetro x 6 cm de altura) untada com óleo e polvilhada com coco ralado e leve ao forno pré

Retire do forno, leve à geladeira por 1 hora e sirva

Receita enviada por Carlos Roberto Nogueira Normando Junior

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2670-queijadinha.html>