

QUEIJADINHA DE LIQUIDIFICADOR NA TRAVESSA! SUPER FÁCIL, EU AMO ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

4 ovos

200 ml de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

200 ml de leite de coco

2 xícaras (chá) de açúcar

50 gramas de coco ralado

50 gramas de queijo parmesão ralado

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos, o leite, manteiga, o leite de coco e o açúcar no liquidificador;

Bata tudo até que misture bem todos os ingredientes;

Adicione coco ralado, o queijo e farinha de trigo no liquidificador;

Bata mais um pouco os ingredientes;

Coloque uma colher de fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula;

Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo a forma para o bolo;

Leve ao forno preaquecido a 180º e deixe por cerca de 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14383-queijadinha-de-liquidificador-na-travessa-super-facil-eu-amou-essa-receita.html>