

# 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.

©2026 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>