

QUEIJADINHAS QUENTINHAS DE 5 MINUTOS, DELICIOSAS!

INGREDIENTES

- 200 g de coco ralado
- 1 vidro pequeno de leite de coco (200 ml)
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa de manteiga/margarina sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 4 colheres de sopa de queijo ralado
- 1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o coco e o leite de coco para umedecer.

Em outra tigela, bata à mão os ovos. Acrescente os outros ingredientes um por um e continue mexendo. Misture o coco já úmido. Por último, acrescente o fermento. Mexa mais um pouco até ficar homogêneo.

Coloque duas colheradas de massa em uma forma de empadinha (use o papel para brigadeiro nº 0 ou unte a forminha), e leve ao forno médio por 30 minutos.

Espere esfriar para desenformar melhor

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14864-queijadinhas-quentinhas-de-5-minutos-deliciosas.html>