

QUEIJADINHA EM CONSERVA MUITO DELICIOSA E FÁCIL DE FAZER !

INGREDIENTES

MASSA:

500 g de queijo caipira curado

6 gemas de ovos

CALDA:

200 g de açúcar

500 ml de água

Canela quanto baste

Cravo quanto baste

MODO DE PREPARO

Rale o queijo, junte o açúcar e as gemas.

Incorpore bem os ingredientes até dar o ponto de enrolar.

Enrole no formado de bolinhas e reserve.

Fazer a calda, leve ao fogo a água e o açúcar, com o cravo e a canela até reduzir de volume.

Despeje a calda cuidadosamente, ainda quente sobre as bolinhas de queijadinhas.

Se preferir coloque em compoteiras e conserve em até 15 dias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15587-queijadinha-em-conserva-muito-deliciosa-e-facil-de-fazer.html>