

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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