

QUEIJADINHA TRADICIONAL

INGREDIENTES

100 g coco ralado seco não adoçado

50 g queijo parmesão ralado

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga

3 ovos

100 ml de leite

1 colher (sopa) de fermento químico

cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos em neve e reserve

Em uma vasilha grande, misture o coco ralado, o queijo parmesão, açúcar e farinha de trigo

Adicione a manteiga e misture bem até incorporar toda a massa

Acrescente as claras em neve

Adicione a gema e misture bem

Por último, acrescente o leite e misture bem até ficar homogênea

Acrescente o fermento

Unte as forminhas de empada e distribua a massa

Coloque o cravo em cima e asse em forno preaquecido a 200° C por 20 minutos ou até ficar dourada

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/830-queijadinha-tradicional.html>