

Queijadinha tradicional



© Fornecido por Guia da Cozinha
receitas juninas com 100 reais

Queijadinha tradicional – Foto: Guia da Cozinha

Tempo: 1h

Rendimento: 36 unidades

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 ovos
- 3 xícaras (chá) de coco fresco ralado
- 4 colheres (sopa) de queijo meia cura ralado
- 1 xícara (chá) de leite condensado

Modo de preparo

Bata os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.

Coloque forminhas de papel dentro de forminhas de empada.

Despeje a massa nas forminhas e coloque as forminhas dentro de uma assadeira.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e retire as forminhas de empada. Sirva fria nas forminhas de papel.



Fotos: Aurélio Gimenez