

QUEIJADINHA CARMELIZADA

INGREDIENTES

500 ml de leite

2 xícaras de açúcar refinado

1 lata de leite condensado

4 ovos

1/3 xícara de farinha de trigo

2 xícaras de coco ralado

1 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Leve o açúcar ao fogo até caramelizar, e em seguida unte uma forma redonda com furo central com este caramelo, untando tanto no fundo quanto nas laterais da forma.

BOLO:

Bolo: Acrescente o queijo ralado e bata mais um pouco no liquidificador.

Bata no liquidificador todos os ingredientes na ordem, exceto o queijo ralado.

Despeje na forma caramelizada e leve ao forno por 30 minutos em uma temperatura de 200° C.

Desenforme e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15882-queijadinha-carmelizada.html>