

QUEIJADINHA DE PÃO

INGREDIENTES

- 1 pão (média, de sal, de padaria) duro, seco, sem casca e cortado em rodelas
- 1 litro de leite de vaca
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 50 g de coco ralado
- 1 colher (sobremesa) de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até obter uma mistura homogênea, exceto as rodelas de pão que devem forrar uma assadeira de aproximadamente 20x30 cm.

Sobre as rodelas na assadeira, despeje a mistura.

Amasse com um garfo para umedecer bem o pão.

Coloque para assar em forno médio (180° C) por aproximadamente 30 minutos.

Corte em pedaços e sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19169-queijadinha-de-pao.html>