

QUEIJADINHA DE CASQUINHA

INGREDIENTES

MASSA

- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de Margarina Delícia
- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) de açúcar

RECHEIO

- 250 g de coco ralado sem açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) Margarina Delícia

MODO DE PREPARO

MASSA

- Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.
- Em seguida, abra a massa em forminhas de empadinhas e reserve.

RECHEIO

- Leve todos os ingredientes ao fogo em uma panela e misture sem parar por cerca de dez minutos.
- Deixe esfriar e coloque esse recheio sobre as massinhas nas forminhas e leve para assar em forno médio preaquecido até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20979-queijadinha-de-casquinha.html>