

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20980-queijadinha-de-casquinha-2.html>