

QUEIJADINHAS DE CENOURA

INGREDIENTES

150 g de açúcar
50 g de farinha de trigo
2 ovos
200 g de cenoura ralada
300 ml de leite
1 casca de limão
1 colher (sopa) de manteiga
coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, os ovos e as cenouras.

Em uma panela, ferva o leite como uma casca de limão.

Depois que o leite ferver, remova a casca de limão e despeje o leite junto com a manteiga sobre a mistura da tigela e misture.

Unte as forminhas para as queijadinhas e coloque o creme nelas.

Cozinhe-as em banho-maria por 35 minutos.

Deixe esfriar e desenforme.

Decore polvilhando coco ralado fininho e espere esfriar completamente para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21121-queijadinhas-de-cenoura.html>