

QUEIJADINHA CREMOSA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de coco em flocos desidratado

1/4 de xícara (chá) de água

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 gemas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, coloque todos os ingredientes e mexa por 1 minuto.

Coloque forminhas de papel dentro de forminhas de empada e preencha com 1 colher da massa.

Coloque 2 xícaras (chá) de água quente dentro de uma assadeira e coloque as forminhas dentro da assadeira.

Leve para assar em banho-maria em forno médio (180° C) de 30 a 35 minutos ou até ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/22089-queijadinha-cremosa.html>