

QUEIJADINHA DE CASQUINHA DA CRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de chá de farinha de trigo

100 g de manteiga

2 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

RECHEIO:

Recheio: 200 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga

3 gemas

50 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela coloque a farinha, a manteiga, o açúcar e os ovos levemente batidos.

Com as mãos, misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e lisa.

Envolva a massa com papel filme e deixe descansar por 10 minutos na geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela, coloque o coco, o leite condensado, o açúcar, a manteiga e as gemas.

Misture bem e reserve.

Abra a massa com o auxílio de um rolo.

Com um cortador redondo (ou um copo mesmo) corte a massa e coloque em forminhas para empadinha. Coloque o recheio e leve ao forno moderado (180º C) preaquecido por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24825-queijadinha-de-casquinha-da-cris.html>