

QUEIJADINHA DE TABULEIRO

INGREDIENTES

100 g de coco ralado
1/2 xícara (chá) de água
6 ovos (claras em neve)
100 g de margarina amolecida
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de milho pré cozido (a gosto)
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Hidrate o coco com a água e reserve.

Em uma batedeira, bata as gemas com a margarina e o açúcar, até obter um creme.

Junte o coco reservado, o cuscuz escolhido e o fermento sempre batendo.

Desligue a batedeira, acrescente as claras e mexa com cuidado.

Coloque a mistura em uma fôrma untada e enfarinhada.

Asse em forno médio preaquecido por 30 minutos aproximadamente.

Sirva quente ou frio a escolha é sua.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26226-queijadinha-de-tabuleiro.html>