

QUEIJADONA COM CALDA DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 50 g de manteiga (aproximadamente 2 colheres (sopa) rasas)
- 1 xícara de queijo meia cura ralado
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 xícaras de coco seco ralado
- 1 xícara de goiabada picada
- 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, o leite condensado, a manteiga, o queijo e o coco ralado (separe um pouquinho para misturar depois de batido).

Despejar em uma assadeira redonda de 20 cm untada e enfarinhada.

Levar em forno preaquecido a 180° C, deixe por 15 a 20 minutos.

Colocar a goiabada e a água em uma panela, leve ao fogo e deixar até derreter a goiabada.

Esperar esfriar e despejar sobre a queijadona.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26458-queijadona-com-calda-de-goiabada.html>