

# QUEIJADINHA DA TIA VALDEREZ

## INGREDIENTES

4 ovos  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de farinha de milho fina  
1 colher de sopa de fermento para bolo  
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado  
3 xícaras de açúcar  
1 xícara de leite frio  
1 colher de sopa de manteiga amolecida  
1 vidro (200 ml) de leite de coco (pode ser de caixinha)  
manteiga ou margarina que baste para untar a forma

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador, até ficar uniforme.  
Untar uma forma de vidro retangular baixa, de 35 a 45 cm.  
Assar no forno a 180°C, por cerca de 30 minutos, até ficar dourada a superfície.  
Retirar do forno e deixar esfriar.  
Cortar em quadradinhos e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28067-queijadinha-da-tia-valderez.html>