

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>