

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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