

PETIT GATEAU DE QUEIJO CREAM CHEESE

INGREDIENTES

75 g de cream cheese

100 g de requeijão

100 g de manteiga

25 g de queijo parmesão ralado

2 ovos

2 gemas

1/4 de xícara de farinha de trigo peneirada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Esquentar uma panela com água antes de começar.

Colocar todos ingredientes juntos, na ordem citada acima, menos a farinha de trigo, e mexer.

Levar ao fogo em banho-maria, e mexendo até os queijos se dissolverem.

Coloque a farinha de trigo e o sal e mexa, cobra com plástico filme e leve a geladeira por 1 hora.

Passe margarina nas forminhas e coloque a massa, não encher pois a massa cresce.

Leve ao forno a 250°C por 7 à 10 minutos.

Não espere queimar em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28505-petit-gateau-de-queijo-cream-cheese.html>