

# 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, cubra 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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