

QUEIJADINHA DA D. CREUSA

INGREDIENTES

- 2 cocos ralados
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 3 gotas de essência de baunilha
- 1 pacote de queijo ralado (50 g)

MODO DE PREPARO

Misture tudo com o auxílio de uma colher.

Coloque nas forminhas de papel.

Coloque as forminhas arrumadas dentro de uma assadeira e leve ao forno em temperatura média.

Depois de algum tempo diminua a temperatura, para que não queime.

Retire do forno quando estiverem um pouco douradas, em média de 15 a 20 minutos, dependendo de cada forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29981-queijadinha-da-d-creusa.html>