

PETIT GATEAU DE QUEIJO

INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de requeijão cremoso

6 colheres (sopa) de cream cheese (queijo cremoso)

1 pacote de queijo parmesão ralado (100 gramas)

1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal

2 ovos

2 gemas

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o requeijão cremoso, o cream cheese, o queijo parmesão ralado, a manteiga, os ovos, as gemas e misture.

Leve ao banho-maria mexendo sempre até os queijos derreterem. Acrescente a farinha de trigo peneirada e o sal a gosto.

Mexa bem até obter um creme homogêneo.

Coloque a massa numa tigela, cubra com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 1 hora.

Unte forminhas com manteiga e farinha, distribua o creme, sem encher totalmente a forma.

Leve ao forno a 250°C por 5 minutos.

Desenforme e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32436-petit-gateau-de-queijo.html>