

QUEIJADINHAS DA TIA IRENE

INGREDIENTES

3 copos americanos de açúcar
1/2 litro de leite
100 g de queijo ralado
100 g de coco ralado ou flocos de coco
4 ovos
2 colheres de sopa bem cheia de farinha de trigo
1 colher de sopa de margarina
açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque na assadeira untada e polvilhada.

Atenção a massa fica líquida mesmo quando vai para o forno.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos, até assar e corar.

Desenforme frio.

Corte e polvilhe com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33138-queijadinhas-da-tia-irene.html>