

QUEIJADINHA DA TIA TATÁ

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 gemas

1 pacote de coco ralado de 100 g (sem ser adoçado)

2 colheres de sopa de queijo parmesão faixa azul ralado

30 forminhas de papel nº2

MODO DE PREPARO

Numa tigela, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea.

Abra as forminhas de papel e coloque em forminhas de alumínio (aquelas de fazer empada).

Despeje a mistura nas forminhas de papel utilizando uma concha pequena ou uma colher de sopa.

Em uma assadeira retangular coloque as forminhas e em seguida coloque água até a altura da massa.

Leve ao forno por cerca de 30 minutos, até a parte de cima ficar dourada.

Espere esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33256-queijadinha-da-tia-tata.html>