

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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