QUEIJADINHA CASEIRA

INGREDIENTES

2 copos de fubá (farinha de milho)

150 g de coco ralado

1 copo de açúcar

1 e 1/2 colher de sopa de margarina

6 ovos

1 e 1/2 copo de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Pegar uma vasilha e colocar as gemas, o fermento, o açúcar e a margarina, bata bem.

Hidrate em um recipiente o coco ralado com o leite.

Bata as claras em neve.

Depois de bater todos os ingredientes da primeira vasilha, colocar todos os outros ingredientes (menos as claras em neve) continuando a bater até que a massa fique em ponto de creme. Misture agora as claras levemente.

Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno preaquecido por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41194-queijadinha-caseira.html