QUEIJADINHAS DE LARANJA

INGREDIENTES

250 g de açúcar

7 ovos inteiros

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de sopa bem cheia de amido de milho (Maizena)

Dumo de 2 laranjas

Raspa de 1 laranja

manteiga para untar as formas

MODO DE PREPARO

Bater os ovos.

Adicionar e misturar aos poucos o açúcar, a farinha, o fermento e por último o sumo e as raspas de laranja.

Levar ao forno, previamente aquecido a 180ºC, em forminhas individuais untadas com um pouco de manteiga.

Assar até ficarem douradas e com consistência de pudim.

Desenformar e polvilhar com açúcar (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44442-queijadinhas-de-laranja.html