QUEIJADINHA RECHEADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 lata leite moça

1 pacote de cocô hidratado com um pouquinho só de leite

2 gemas

2 colheres de (sopa) de queijo parmesão

RECHEIO:

Recheio:Goiabada em cubos

MODO DE PREPARO

Misture tudo até obter uma massa homogênea.

Distribua em forminhas untadas meia colher de sopa de massa e um cubinho de goiabada e cubra com mais meia colher de sopa de massa (preencha só 3/4 da forminha).

Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 25 minutos ou até quando espetar um palito e não sair nada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49185-queijadinha-recheada.html