

QUADRADINHOS DELICIOSOS

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de água

2 xícaras (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

Para o bolo, ferva a água com o açúcar em fogo médio por 3 minutos ou até dissolver.

Despeje sobre o coco em uma vasilha e deixe esfriar.

Acrescente a manteiga, o queijo, os ovos ligeiramente batidos e por último a farinha com fermento.

Misture com uma colher, coloque em fôrma de 35x45 cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar levemente.

Para a calda, em uma panela, coloque a água e o açúcar.

Leve ao fogo médio por 5 minutos e despeje sobre o bolo ainda quente.

Deixe esfriar, gele por 2 horas e sirva em quadradinhos pequenos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50042-quadrinhos-deliciosos.html>