FELIPETA DA MILLA

INGREDIENTES

1 colher de fermento

1 copo de leite de vaca

1 vidro de leite de coco

1 colher rasa de manteiga

1 pacotinho de queijo ralado

1 copo de farinha de trigo

1 copo de açúcar

3 ovos

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador o leite, ovos, leite de coco, manteiga, açúcar, farinha de trigo e queijo ralado.

Assar em tabuleiro pequeno, em fogo médio, por cerca de 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53069-felipeta-da-milla.html