

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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