

TORTA DE QUEIJADINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

2 colheres de açúcar

100 g de manteiga

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 250 g de coco ralado

5 gemas passadas na peneira

3 ovos

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de leite

3 colheres de queijo ralado

1 colher de farinha de trigo

1 colher de manteiga

1 vidro de leite de coco

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador bata o coco ralado, as gemas, os ovos, o leite condensado, o leite, o queijo, a farinha de trigo, a manteiga, o leite de coco e o açúcar até ficar uma mistura bem homogênea.

Despeje sobre a massa. Asse no forno preaquecido a 200°C durante 1 hora e 20 minutos, ou até dourar completamente. Deixe esfriar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55622-torta-de-queijadinha.html>