



Queijadinha

www.receitasdafia.com/receitas/queijadinha

Aprenda a fazer esse doce que é muito popular e pode ser encontrado em doceiras, padarias e supermercados. É ótimo para beliscar fora de hora, para a hora do lanche e como sobremesa.

Queijadinha or type unknow

 60 min

 8 porções

Ingredientes

- 50 g de [queijo](#) de minas curado ou queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de [manteiga](#) derretida, se usar queijo de minas curado
- 175 g de açúcar
- 50 g de farinha de trigo
- 2 [ovos](#) grandes (cerca de 140 g)
- 250 ml de leite
- forma para “cupcakes” ou “muffins” (metal ou silicone)

Modo de Preparo

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador. Se usar o parmesão não precisa colocar a manteiga.
2. Untar com manteiga as cavidades da forma (se não for antiaderente) e apoiar a forma sobre o tabuleiro do forno. As cavidades da forma podem ser forradas com forminhas de papel-manteiga plissado.
3. Colocar a massa na forma, enchendo cada cavidade quase até a borda.
4. Levar ao forno pré aquecido a 200°C. Colocar água fervendo dentro do tabuleiro enchendo até 3/4 da altura das forminhas (banho-maria no forno).
5. Assar por cerca de 45 minutos e, se a massa estiver cozida (não líquida), ligar o “grill” por alguns minutos até dourar bem.
6. Deixar esfriar, desenformar e conservar na geladeira até a hora de servir.

www.receitasdafia.com