



Queijadinha Fácil

www.receitasdafia.com/receitas/queijadinha-facil

Deixe-se encantar por esta queijadinha de coco, preparada com carinho e facilidade no liquidificador! Cada pedaço é uma mistura perfeita de simplicidade e sabor, convidando você a saborear uma experiência única e caseira.

Queijadinha Fácil

 50 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 colher de sopa de [queijo meia cura](#) ralado
- 3 ovos
- 1/2 xícara de chá de [leite de coco](#)
- 1 xícara de chá de [coco ralado](#)
- 1 colher de sobremesa de manteiga sem sal

Modo de Preparo

1. Comece colocando em um recipiente o coco ralado e o leite de coco. Misture bem e reserve.
2. No liquidificador, adicione os ovos, o leite condensado e a manteiga. Bata até obter uma mistura homogênea.
3. Aos poucos, acrescente a mistura de coco ralado com leite de coco e o queijo meia cura ralado. Utilize a função pulsar para misturar os ingredientes.
4. Transfira a massa para forminhas de cupcakes com papel, deixando um espaço para crescer.
5. Leve ao forno previamente aquecido a 200° e asse por aproximadamente 35 minutos, ou até que estejam dourados.
6. Após o cozimento, deixe as queijadinhas esfriarem completamente antes de servir. Aproveite essa delícia!

www.receitasdafia.com