

QUEIJADINHAS DE LEITE DE COCO



INGREDIENTES

- 1LITRO DE LEITE DE COCO
- 4 OVOS
- 100GR MANTEIGA AMOLECIDA
- 200GR FARINHA SEM FERMENTO
- 400GR AÇÚCAR AMARELO
- 1 COLHER(SOPA) DE CANELA (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

2. Acessório batedor

3. Adicionar na taça o açúcar e os ovos e programar velocidade 6 por 3 minutos.

4. Depois adicionar o leite e a manteiga e programar velocidade 6 por 2 minutos.

5. Por fim a farinha e canela(se for pôr) e programar velocidade 6 por 1 minuto.

6. Colocar nas formas untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar e levar ao forno durante 20 minutos ou até ficarem douradinhas. Polvilhar com açúcar e canela.

7. Esta receita rendeu 47 queijadinhas.

8. Receita e foto de Tania Nabais
