

## Queijadinha



### Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (190g)
- 1 colher (sopa) de margarina (25g)
- 25g de queijo parmesão ralado
- 350g de coco ralado
- 1 ¼ xícara (chá) de leite (250ml)

### Modo de Preparo

Colocar os ovos e a margarina em uma panela e levar ao fogo mexendo até que a margarina derreta. Desligar o fogo e acrescentar o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE**, o queijo, o coco e por último o leite. Misturar bem. Pingar a massa em uma assadeira untada com o auxílio de duas colheres ou se preferir usar um saco de confeitar com bico pitanga.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Queijadinha

Assar em forno pré-aquecido em 150°C por aproximadamente 30 minutos ou até que fiquem douradinhas.

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio

Tempo de Preparo: 40 minutos

Rendimento: aproximadamente 30 queijadinhas



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)