

Queijadinha

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Hindistan cevizli Brezilya tatlısı queijadinha, küçük kalıplarda pişen yumuşak içli bir fırın tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Hindistan cevizi
- 1 kutu Yoğunlaştırılmış süt
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Rendelenmiş parmesan

Yapılış

- Hindistan cevizi, peynir, yumurta ve şekeri karıştırın.
- Karışımı 5 dakika dinlendirin, hindistan cevizi nemi çeksin diye.
- Harcı muffin kalıplarına paylaştırın.
- Queijadinhayı 180°C fırında 25 dakika pişirin.
- Kalıpları 10 dakika soğutup çıkarın.

PÜF NOKTASI

Karışımı kalıba doldururken üstte 1 cm boşluk bırakıp pişerken hafif kabarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık sıcak kahveyle birlikte servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta