

Sobremesas Tartes

Queijadinhas da Ilha

45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

4 ovos
250 g de coco seco ralado
50 g de amêndoa picada
4 c. de sopa de queijo da ilha (ralado)
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	355,1 kcal	18%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	24,4 g	35%*
Hidratos de Carbono	22,3 g	9%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Coloque os ingredientes no liquidificador pela ordem indicada e bata bem durante 3 minutos.
2. Coloque forminhas de papel dentro de formas de queques.
3. Despeje a massa nas forminhas e distribua-as num tabuleiro.
4. Leve ao forno quente (200ºC) durante cerca de 35 minutos.
5. Retire do forno e sirva depois de frias, nas forminhas de papel.