

# Queijadinha

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Hindistan cevizli Brezilya tatlısı olan 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

- Tüm malzemeyi pürüzsüz olana kadar karıştırın.
- Karışımı muffin kalıplarına paylaştırın.
- 180°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

İlk kez sade kahveyle birlikte servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta