

# Queijadinha De Coco E Aipim

102

## Ingredientes

### Preparo

600g	Ovos
800ml	Leite Líquido
1.2kg	Coco Ralado Seco
100g	Queijo Parmesão Ralado
850g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)
1kg	Bolo De Aipim Bolo De Aipim

### Acabamento

500g	El-Geleia Pronta El-Geleia Pronta
------	-----------------------------------



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Com o auxílio de uma bilha, esticar a massa de base para torta doce pronta até obter uma espessura de aproximadamente 5 mm.
02. Forrar as formas de empada (7 x 3 cm) com a massa de base de torta doce. Reservar.
03. Colocar o Zeelandia Bolo de Aipim, o coco ralado seco e o queijo parmesão ralado na batedeira.
04. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor tipo raquete.
05. Adicionar o leite e os ovos e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 2 minutos ou até homogeneizar.
06. Com o auxílio de um saco de confeitar com bico frisado, pingar a massa (aproximadamente 80 g) nas formas reservadas.
07. Fornear a 200°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

### ACABAMENTO

01. Pincelar a superfície das queijadinhas com a EL-Geleia Pronta.

## Dicas

- As formas de empadas podem ser forradas com forminhas de papel.
- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 20 minutos.

## Rendimento / Quebra

45 Unidades de 102 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

Batedeira

Bilha

Saco De Confeitar

Forma Para Empada

Batedor Tipo Raquete

Balança

Assadeiras Lisas

Pincel

Bico Frisado

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	242	12
V. Energético (kJ)	1019 kJ	12
Carboidratos (g)	24	8
Proteínas (g)	4.0	8
Fibra Alimentar (g)	1.9	8
Sódio (mg)	59	2
Açúcares (g)	10 g	**
Açúcares totais (g)	12	
Aç adicionados (g)	11	22
Gorduras totais (g)	15	23
Gorduras saturadas (g)	11	55
Gorduras trans (g)	0.5	25