

- Tarte de queijo de cabra -

Ingredientes:

- 4 ovos
- 200g açúcar
- 1 chávena de óleo
- 2 queijinhos frescos de cabra
- 200g farinha
- 1 colher fermento em pó
- 150g coco ralado

Modo de preparação:

Bater os ovos com o açúcar até fazer uma massa esbranquiçada. Juntar o óleo e o queijinho fresco e bater bem. Juntar o coco, a farinha e o fermento e bater novamente até ficar muito bem envolvido.

Untar um tarteira com margarina polvilhada de farinha e deitar a massa para cozer durante aproximadamente 30 minutos.

Depois de cozida, polvilhar com coco ralado a gosto.

