

# DELÍCIAS DE LEITE



## INGREDIENTES

- 250G DE AÇÚCAR
- 100G DE MARGARINA
- 100G DE FARINHA
- 1/2 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO (OPCIONAL, MISTURADO NA FARINHA)
- 2 OVOS
- 500 ML DE LEITE (DE PREFERÊNCIA GORDO)
- RASPA DA CASCA DE 1 LIMÃO
- CANELA E AÇÚCAR EM PÓ A GOSTO

## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 220°C.

---
2. Coloque na taça o acessório batedor. Bata os ovos com o açúcar na Vel.6 durante 3 min. Adicione a raspa da casca de limão, e programe 20 seg na Vel.5.

---
3. Adicione a margarina previamente derretida, e programe 2 min na Vel.5.

---
4. Por fim, sem a tampa doseadora de vapor, programe alguns minutos na Vel.3 e vá adicionando pelo bocal a farinha e o leite alternadamente. No final programe mais 2 min na Vel.6 para homogeneizar tudo.

---
5. Unte forminhas de queques com margarina e encha-as até 2/3 com a massa preparada. Em alternativa, pode usar forminhas de papel próprias para ir ao forno, deixando de ser necessário untar as formas.

---
6. Leve a cozer a 180°C, até a superfície ficar loura (aproximadamente 35 min)

---
7. Antes de comer, polvilhe as "delícias" com canela e açúcar em pó, a gosto.

---