

# TIGELADA



## INGREDIENTES

- 12 OVOS
- 500G AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER (CAFÉ) DE CANELA
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 125G FARINHA
- 1 LITRO DE LEITE

## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 220º e coloque lá dentro as formas a aquecer durante 30 minutos.

---
2. Coloque na taça os ovos, o açúcar, a canela, o sal e a raspa de limão. Programe 5 minutos, 35º, velocidade 5.

---
3. Adicione a farinha e faça 30 seg na velocidade 5.

---
4. Programe 3 minutos na velocidade 5 e vá adicionando o leite, em fio, pelo bocal da tampa.

---
5. Sem retirar as formas do forno, para não arrefecerem, encha-as (cuidado para não se queimar no forno) e deixe cozer por 15 minutos. Teste.

---

---
7. Notas:

---
8. 1) Usam-se formas individuais de barro ou qualquer recipiente de barro não muito alto.

---
9. 2) Receita regional (região de Abrantes) adaptada à CC

---