

# QUEIJADINHAS DE CANELA



## CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180º C.

---
2. Na Cuisine Companion:

---
3. Unte as formas, caso não sejam de silicone, com margarina e enfarinhe-as.

---
4. Na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, deite os ovos, a manteiga, o açúcar e a canela e programar 1 minuto na velocidade 5. Adicione depois o leite e a farinha, e seleccione mais 30 segundos na velocidade 6.

---
5. Deite a mistura nas forminhas, tendo o cuidado de as encher, apenas até pouco mais de meio.

---
6. Leve ao forno por cerca de 40/45 minutos.

---
7. Servir, polvilhadas com canela a gosto.

---

## INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 60 G MANTEIGA (AMOLECIDA)
- 300 G DE AÇÚCAR
- 0,5 L DE LEITE
- 120 G DE FARINHA
- 1 C. CAFÉ DE CANELA EM PÓ (MAIS ALGUMA PARA POLVILHAR)