Sobremesas

QUEIJADINHAS DE CANELA

Blogger Oficial
Fácil
50 Min.
10-12 Doses

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)

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.