

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)