

QUEIJADA DE SINTRA



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça da Cuisine Companion com a lâmina amassar/triturar, a farinha a água e o sal, e seleccionar o programa massas P1.

2. Retire, envolva a massa em película aderente e reserve no frigorífico, por cerca de 2 horas.

3. Pré-aqueça o forno a 180°C.

4. Lave a taça e a lâmina e coloque-a novamente. Deite o queijo, o açúcar, as gemas, a farinha, as raspas de limão e a canela. Envolva, programando 30 seg./Vel 8.

5. Numa superfície polvilhada com farinha, estenda a massa finamente, usando um rolo de cozinha. Unte uma tarteira de fundo amovível, forre-a com a massa e por cima deite o recheio. Leve ao forno, por cerca de 35 minutos.

INGREDIENTES

- MASSA:
- 200 G FARINHA
- 100 G ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- RECHEIO:
- 400 G QUEIJO FRESCO (2 GRANDES)
- 200 G AÇÚCAR
- 6 GEMAS
- 60 G DE FARINHA
- RASPA DE MEIO LIMÃO (OPCIONAL)
- 1 C. DE SOBREMESA, DE CANELA EM PÓ