

# QUEIJADAS



## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 800G AÇÚCAR
- 100G MANTEIGA
- 200G FARINHA
- 1 L LEITE
- 1 PUDIM DE BAUNILHA
- RASPA DE 1 LIMÃO

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça os ovos, o açúcar, a manteiga, o leite e a raspa de limão e com a lâmina batedora programar 5 min, vel 7

---
2. Junta-se a farinha previamente misturada com o pudim e programa-se mais 3 min na vel 7, ou até que o preparado esteja bem misturado

---
3. Colocar o preparado em forminhas untadas com manteiga.

---
4. Levar ao forno bem quente durante 10min.

---
5. Desenformar e polvilhar com açúcar em pó (opcional)

---