

# QUEQUES DE LEITE CONDENSADO



## CONFEÇÃO

1. Aqueça o forno a 180°C
2. Com o acessório batedor, coloque na taça o leite condensado cozido com a farinha, a manteiga e o fermento e programe na velocidade 6 6 minutos a meio do tempo (3 minutos) coloque os ovos 1 a 1 com intervalos de 5-10 segundos deixe o programa terminar.
3. Unte 15 formas de queques e encha até 3/4 com a massa.
4. Leve ao forno cerca de 15 minutos. Retire deixe arrefecer. E polvilhe com açúcar em pó

## INGREDIENTES

- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 60G DE FARINHA
- 60G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 3 OVOS
- 1COLHER (CHÁ) DE FERMENTO
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR Q.B.