

QUEIJADA DE LEITE



INGREDIENTES

- 450 GR DE AÇÚCAR
- 100 GR DE MANTEIGA
- 4 OVOS
- 200 GR DE FARINHA PARA BOLOS
- 1 LITRO DE LEITE
- 1 LIMÃO (RASPA)

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180º

2. Colocar o acessório batedor na taça com o açúcar e a manteiga - Vel. 6 . 3 min.

3. Adicionar os ovos - Vel. 6 . 3 min.

4. Adicionar a farinha e a raspa do limão - Vel. 6 . 5 min.

5. 2 (dois) min antes do passo anterior terminar ir juntando aos poucos o leite.

6. Deite a preparação numa taça forrada com papel vegetal e vai ao forno mais ou menos 45 min.
