

QUEIJADAS DE TANGERINA



CONFEÇÃO

1. Pre-aquecer o forno a 180°C

2. Lâmina ultrablade

3. Triturar as tangerinas

4. Trocar para a lâmina amassar/triturar e adicionar os ovos, açúcar e manteiga e programar Vel 6 por 4 minutos.

5. Adicionar a farinha e programar Vel 6 por 1 minuto e meio.

6. Colocar em forminhas e cozer por 30 minutos.

7. Receita de Elisete Reis

INGREDIENTES

- 6 TANGERINAS SEM CASCA E SEMENTES
- 6 OVOS
- 350G DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA