Sobremesas

TARTE QUEIJADA DE LEITE

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- 440G. DE LEITE
- 1 PAU DE CANELA
- 100G. DE MANTEIGA
- 200G. AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 130G DE FARINHA

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar o acessório batedor, depois junte o leite, com o açúcar e o pau de canela. Programar 7 min., temp. 100°, vel. 3.
2. Quando terminar esse tempo, remover o pau de canela e juntar os ovos de uma só vez. Programar 30 seg., vel. 7.
3. Adicionar a manteiga e a farinha e programar 30seg., vel. 7 (caso a farinha não fique bem incorporada, verta o preparado para um recipiente e mexa com um batedor de arames).
4. Colocar a massa numa forma untada com margarina e levar a forno pré-aquecido a 180.ºC cerca de 30 minutos ou até a queijada estar douradinha.
5. Retirar e deixar arrefecer.
6. Desenformar depois de frio.
7. Receita inspirada de: https://asreceitasladecasa.blogspot.com/2010/06/queijada-de-leite-receita-bimby.html