

# QUEIJADINHAS DE REQUEIJÃO E NATAS



## CONFEÇÃO

1. Comece por fazer a massa: na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, deite a água, o ovo, a manteiga, o açúcar e a farinha e seleccione o Programa de Massas P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Retire da taça, enrole a massa em película aderente e reserve.
2. Ligue o forno a 180 graus. Estenda a massa numa bancada polvilhada com farinha, corte-a em rodela, forre forminhas de queque e apare os rebordos.
3. O recheio: deite a casquinha de limão bem fina para a taça do robot com a lâmina picadora, junte o açúcar e programe durante 15 segundos na velocidade 12. Adicione depois o requeijão, as natas, as gemas e os ovos e seleccione mais 15 segundos na velocidade 11.
4. Distribua a mistura anterior pelas formas sem encher demasiado e leve ao forno durante aproximadamente 25 minutos ou até que fiquem cozidas e douradinhas. Retire do forno, desenforme, deixe arrefecer, polvilhe com canela e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 350 G DE FARINHA
- 120 G DE MANTEIGA
- 80 G DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 50 ML DE ÁGUA
- FARINHA PARA POLVILHAR
- PELÍCULA ADERENTE
- PARA O RECHEIO:
- 400 ML DE NATAS
- 200 G DE REQUEIJÃO
- 200 G DE AÇÚCAR
- 5 GEMAS + 3 OVOS
- 1 CASCA DE LIMÃO
- CANELA PARA POLVILHAR