

QUEIJADAS DE ÉVORA

CONFEÇÃO



1. Comece pela massa: deite a farinha na taça com a lâmina de amassar/triturar, junte a margarina, a água e o ovo e seleccione o Programa de Massas P2 durante 1 minuto. Retire da taça, estenda a massa numa bancada polvilhada com farinha, corte-a em rodela, forre forminhas, apare os rebordos e pique o fundo com um garfo.
2. O recheio: deite o açúcar na taça ainda com a lâmina de amassar/triturar, adicione as gemas, o queijo fresco, a farinha e a manteiga e programe durante 30 segundos na velocidade 10. Passe a espátula e programe mais 20 segundos na velocidade 10.
3. Divida a mistura anterior pelas forminhas e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante aproximadamente 35 minutos ou até que fiquem douradinhas. Retire do forno, deixe amornar, desenforme, deixe arrefecer e sirva as queijadas decoradas a gosto. Pode polvilhar com açúcar em pó.

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 350 G DE FARINHA
- 100 G DE MARGARINA
- 70 ML DE ÁGUA
- 1 OVO
- FARINHA PARA POLVILHAR
- PARA O RECHEIO:
- 500 G DE AÇÚCAR
- 500 G DE QUEIJO FRESCO
- 120 G DE FARINHA
- 120 G DE MANTEIGA
- 12 GEMAS