

QUEIJADAS DE IOGURTE



INGREDIENTES

- 400 G MASSA FOLHADA
- 4 IOGURTES AROMA A GOSTO
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 8 GEMAS
- 4 OVOS
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Estenda a massa folhada polvilhada com farinha até obter um rectângulo. Pincele a massa por cima com água e enrole-a. Depois corte a massa em rodelas.

2. Coloque as rodelas de massa em forminhas e estique-as com os dedos até que fiquem bem forradas.

3. Acessório batedor

4. Adicione o leite condensado, os iogurtes, as gemas e os ovos. Programar velocidade 6 por 4 minutos . Verificar se ficou bem batido ou colocar mais tempo.

5. Distribua pelas forminhas e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 35 minutos ou até que fiquem cozidas e douradinhas.

6. Retire, deixe arrefecer, desenforme e sirva polvilhadas com açúcar em pó.

7. Receita adaptada para a CC da Teleculinaria.
