



INGREDIENTES

- 8 OVOS INTEIROS
- 800G DE AÇÚCAR
- 200G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 LITRO DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Meter acessório amassar/triturar + ovos inteiros + açúcar. Programar vel. 8/5 minutos

2. Juntar a farinha com fermento. Programar vel.8/15 segundos.

3. Programar vel.8/1 minuto e pela abertura deitar o leite pouco a pouco.

4. Deixar a massa descansar

5. Ligar o forno a 175 graus.

6. Ir untando muito bem as forminhas. Dá para 40 formas. Duas fornadas de 20 forminhas.

7. Por as delícias com muito cuidado no forno já aquecido e deixar cozer até ficar com um tom bem dourados. No meu forno deu 20 minutos por fornada. Pus no segundo nível a contar de baixo.

8. No final, deixar arrefecer um pouco e desenformar. Por em papelinhos de queques.
