

# QUEIJADAS DE LEITE



## CONFEÇÃO

1. Comece por pré aquecer o forno a 200°

---
2. Unta e polvilhe as formas, se for de silicone, não precisa passar por farinha, mas unte.

---
3. Na taça deixe a lâmina de amassar/triturar, deite a manteiga, o açúcar e os ovos e bata tudo a Vel 10/ 1min.

---
4. Abra a tampa, junte a farinha, feixe e selecione Vel 8/ 1min, carregue no Start e pelo bocal váia juntando o leite, verifique se fica tudo bem misturado.

---
5. Verta para um jarro e deite nas formas, Não encha até à borda.

---
6. Leve ao forno 35 a 40, até dourarem.

---
7. Deixe arrefecer

---

---
9. Ps: Há quem polvilhe com canela depois de sair do forno.

---
10. A quantidade depende do tamanho das suas formas.

---

## INGREDIENTES

- 50GR DE MANTEIGA
- 300GR DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- 100GR DE FARINHA
- 500ML(0.5L) DE LEITE
- OPCIONAL:
- VANILLA
- RASPA DE LARANJA OU LIMÃO
- PS; ISTO É MEIA RECEITA.