

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.