

QUEIJADINHAS DE LEITE



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º C. Enquanto isso, coloque na taça o acessório batedor junte os ovos e o açúcar e programe velocidade 8 durante 10 minutos, junte o óleo e o leite pelo bucal e programe 5 minutos na mesma velocidade, vá adicionando a farinha aos poucos para não formar grumos. Verta em forminhas de silicone (até meio) e leve ao forno cerca de 15 a 20 minutos até ficarem douradinhas.

2. Rende cerca de 60 queijadinhas.

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 200 G DE FARINHA
- 500 G DE AÇÚCAR
- 1 LT DE LEITE GORDO
- 4 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO