

# QUEIJADA MANDARIM



## CONFEÇÃO

1. Com a ajuda de um garfo, dissolva a carteira do pudim num pouco de leite de forma a que não fique com grumos.
2. Junte todos os ingredientes, incluindo o pudim já dissolvido, na taça. V9 2 minutos.
3. Leve ao forno pré aquecido a 180°, 20/25 minutos. Desligue o forno com a queijada ainda pouco crua e deixe a arrefecer la dentro, acaba de cozer com o restante calor.

## INGREDIENTES

- 100GR DE FARINHA SEM FERMENTO;
- 250GR AÇÚCAR;
- 3 OVOS INTEIROS;
- 3 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO;
- 1 CARTEIRA DE PUDIM MANDARIM (DO CHINÊS );
- 0.5L DE LEITE