

# QUEIJADA DE IOGURTE



## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 200°

---
2. Acessório batedor duplo

---
3. Colocar todos ingredientes e programar velocidade 6 por 2 minutos.

---
4. Untar uma tarteira com manteiga (usei desmoldante). Colocar o preparado e levar ao forno por 30/35 minutos. Se estiver a queimar por cima baixar para 180° ou colocar papel alumínio. Não retirar sem fazer teste do palito.

---
5. Nota 1: pode ser feito com batedor normal mas bater por 4 minutos

---
6. Nota 2: podem usar 8 iogurtes de 125g

---

## INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 250 FARINHA
- 200 AÇÚCAR
- 2 IOGURTES GREGO NATURAL (480G CADA 1)
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE ESSÊNCIA BAUNILHA (PÓ)