

QUEIJADA DE LARANJA



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 250G AÇÚCAR
- 50 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 130G FARINHA
- MEIO LITRO DE LEITE
- SUMO E RASPA DE 1 LARANJA
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR
- MARGARINA PARA UNTAR

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

2. Unte uma forma que possa ir ao forno com a margarina.

3. Acessório batedor.

4. Coloque todos os ingredientes na taça e programar velocidade 6 por 5 minutos.

5. Verta o preparado para a forma.

6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C, cerca de 40 minutos.

7. Depois de fria polvilhe com açúcar em pó(opcional)

8. Sirva bem fresquinha.

9. Receita adaptada de <https://www.receitas-sem-fronteiras.com/receita-47113-queijada-de-laranja.htm> por Cláudia Fernandes
