

# TIGELADAS DE REQUEIJÃO



## CONFEÇÃO

1. Pre-aquecer o forno a 180 graus.

---
2. Colocar acessório batedor no copo, misturar o requeijão, ovos, açúcar e o sumo de laranja. Velocidade 5, 40 graus a 3 minutos.

---
3. Adicionar canela e farinha. Mais 3 minutos a velocidade 5.

---
4. Distribuir o preparado em 4 taças, aptas para forno, untadas com manteiga.

---
5. Levar ao forno por 35 minutos.

---

## INGREDIENTES

- 250G DE REQUEIJÃO
- 3 OVOS
- 120G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 100ML SUMO DE LARANJA
- 20G DE FARINHA
- PITADA DE CANELA
- MANTEIGA PARA UNTAR