

## Queijadas económicas

**Ingredientes:** 600g de açúcar; 4 ovos; 1litro de leite; 100g de manteiga; 300g de farinha; manteiga e farinha q.b. (para untar as forminhas).

### **Preparação:**

Bata muito bem os ovos com o açúcar, junte 100 g de manteiga amolecida e depois o leite previamente batido com a farinha. Deite o preparado dentro de formas lisas de queques muito bem untadas com manteiga. Coloque as forminhas dentro de um tabuleiro e leve ao forno durante 20 minutos. Desenforme as queijadas, coloque-as dentro de caixinhas de papel frisado.

**Sugestão:** Se preferir, polvilhe as queijadas com um pouco de canela.



Receita elaborada pela Professora estagiária: Andreia