

Tarte de queijadinhas de Sintra



Ingredientes:

300gr de açúcar louro;
6 gemas;
4 queijos frescos;
60gr de farinha;
2 colheres de chá de canela;
1 colher de chá de fermento em pó;
1 base de massa quebrada.

Preparação:

Esmaga-se o queijo com um garfo e mistura-se com tudo.
Vai ao forno.

Bom apetite!

Tiago Patrocínio, 8.ºG