



Queijada de maçã e canela

Por Joana Spinola 11^ªA

Ingredientes:

- 4 maçãs descascadas, descaroçadas e cortadas em meias-luas finas
- 120 gramas de farinha T55 com fermento
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 200 gramas de açúcar
- 500 ml de leite
- 4 ovos L batidos
- 2 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de chá de canela misturados
- Manteiga para untar o tabuleiro



Modo de Preparação:

Unte um tabuleiro médio com manteiga e faça uma camada de fatias de maçã sem as sobrepor. Após isto polvilhe com um pouco da mistura de açúcar e canela.

Faça várias camadas até a maçã acabar, polvilhando sempre com a mistura. Seguidamente numa taça misture a farinha, o fermento e o açúcar, verta o leite mexendo com a vara de arames. Junte os ovos batidos e bata bem até formar um preparado. Depois verta-o sobre as várias camadas de maçã e leve ao forno durante 45 minutos a 200°C.

Sirva morna ou à temperatura ambiente.

Bom apetite e Bom Natal

