

Bolo queijada....



Ingredientes:

Instruções de preparação:

550g de açúcar 150g de farinha com fermento 6 ovos 7,5dl de leite 40g de manteiga

Preparação: Ligue o forno a 180°C. De seguida, forre uma forma redonda de mola com papel vegetal, previamente untado com manteiga. Numa tigela larga, junte o açúcar e a farinha e envolva tudo, adicionando depois os ovos, um a um. Acrescente depois o leite em fio e, por fim, a manteiga derretida, mexendo tudo muito bem. Deite a massa na forma e leve ao forno por cerca de uma hora. Findo este tempo, retire e deixe arrefecer. Depois de a massa bem fria, polvilhe com um pouco de açúcar, como se pode ver na imagem.

Sugestões Adicionais: Fica uma delícia.