

TIGELADA DA BEIRA LITORAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS + 2 HORAS

1 l de leite

8 ovos

350g de açúcar

2 colheres de sopa de farinha

2 colheres de chá de canela

PREPARAÇÃO

1. Em forno bastante quente, coloque um tacho (ou tigela) de barro a aquecer.
2. Para os ovos para uma tigela.
Junte a canela e bata muito bem.
3. Entretanto, dissolva a farinha no leite.
4. Junte o açúcar ao ovos e com um passador de rede, coe a mistura da farinha com o leite para dentro da tigela dos ovos.
Junte o restante leite e bata até tudo ficar misturado.
5. Deite o preparado para dentro da tigela de barro bem quente.
Leve ao forno a cozer nos 200° aproximadamente 1 hora.
Depois de cozido, retire do forno.
Convém verificar com um palito se está realmente cozido.
Deixa arrefecer.
Depois de frio, está pronto a servir.

Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tigelada-da-beira-litoral-9618/>

www.saborintenso.com