

Queques de Arroz com Coco e Limão

INGREDIENTES PARA 12 QUEQUES

5 ovos
125g de farinha de arroz
60g de farinha de coco
120g de açúcar
60g de óleo de coco derretido
1 colher de chá de fermento em pó
220 ml de leite morno
Raspa de 1 limão
Açúcar para polvilhar q.b.
12 forminhas untadas com margarina e polvilhadas com farinha



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 4.20 € | Custo por queque: 0.35 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/queques-arroz-coco-limao-42854/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela e adicione o açúcar.
Bata e adicione o óleo de coco e a raspa de limão.
Quando o preparado ficar cremoso e enquanto bate, adicione a farinha de coco, a farinha de arroz, o leite e o fermento em pó.
Bata muito bem até que a massa fique homogênea.
2. Divida a massa pelas forminhas.
Por cima de cada forminha, coloque um pouco de açúcar sem espalhar.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer entre 15 a 20 minutos.
Depois dos queques cozidos, retire-os, desenforme e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!