

Queijadas de Maracujá

INGREDIENTES PARA 24 QUEIJADAS

1 lata com 425g de polpa
de maracujá sem sementes
110g de farinha de trigo sem fermento
180g de açúcar
5 ovos
80g de manteiga derretida
Forminhas de alumínio untadas
com manteiga e polvilhadas com açúcar



Tempo de preparação: 25 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/queijadas-maracuja-42977/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.

Junte o açúcar e bata.

Enquanto bate, adicione aos poucos, a manteiga, a farinha e por fim, a polpa de maracujá.

Bata até que fique uma massa homogênea.

2. Encha as forminhas com a massa.

3. Leve ao forno pré-aquecido no 180°C e deixe cozer entre 15 a 18 minutos.

Antes de retirar, verifique com um palito se as queijadas estão cozidas.

Depois das queijadas lourinhas, retire-as.

Desenforme de imediato e sirva.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!