

CHARNIQUEIRAS

INGREDIENTES PARA 21 CHARNIQUEIRAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS + 25 MINUTOS

2 ovos
400g de açúcar
100g de farinha
500 ml de leite
50g de manteiga derretida
Açúcar para polvilhar q.b.
Canela em pó q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte o açúcar, a farinha e os ovos.
Bata até ficar uma massa homogénea.
2. Aos poucos e batendo sempre, junte a manteiga derretida e o leite.
Bata até ficar tudo bem misturado.
3. Coloque em forminhas untadas com manteiga.
Caso as forminhas não sejam de silicone, além de untar com manteiga, polvilhe também com farinha.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer entre 20 a 25 minutos.
Depois das queijadinhas cozidas, retire-as.
5. Junte canela em pó a gosto ao açúcar e mexa.
Depois das charniqueiras desenformadas polvilhe com a mistura de açúcar e canela.

Custo: 1.20 € ; Custo por charniqueira: 0.06 €

<http://www.saborintenso.com/f23/charniqueiras-7760/>