

agora / ahora desde casa

Gastronomía

INGREDIENTES

Para o recheio: 6 queijos • 12 ovos • 400 g açúcar • 2 colheres de sopa de manteiga • 2 colheres de sopa de farinha

Para a massa: 250 g de farinha • 125 g de manteiga • 1,5 dl de água morna

PREPARAÇÃO



- | | |
|--|--|
| <p>01 Recheio: misture muito bem os queijos frescos, as gemas, o açúcar, a manteiga e a farinha de trigo.</p> <p>02 Massa: Faça uma massa com a farinha, a manteiga e a água morna.</p> <p>03 Deixe repousar um pouco.</p> | <p>04 Unte as formas caneladas das queijadas com banha, polvilhe-as com farinha e forre-as com a massa.</p> <p>05 Deite o recheio e leve ao forno a cozer.</p> |
|--|--|

Queijadas DE ÉVORA



INGREDIENTES

Para el relleno: 900 g de queso de oveja fresco • 12 huevos • 400 g de azúcar • 2 cucharadas soperas de mantequilla • 2 cucharadas • soperas de harina de trigo

Para la masa: 250 g de harina de trigo • 125 g de mantequilla • 1,5 dl de agua tibia

PREPARACIÓN



- | | |
|--|---|
| <p>01 Relleno: mezclar muy bien el queso de oveja fresco, las yemas de huevo, el azúcar, la mantequilla y la harina de trigo.</p> <p>02 Masa: hacer una masa con harina de trigo, mantequilla y agua tibia.</p> <p>03 Dejar que repose la masa durante unos minutos.</p> | <p>04 Untar las formas caneladas de las quesadillas con manteca de cerdo, espolvorearlas con harina y forrarlas con la masa.</p> <p>05 Introducir el relleno y hornear.</p> |
|--|---|

Quesadillas DE ÉVORA

Dificuldade / Dificultad



Tempo / Tiempo

