

Queijada de leite com laranja



Ingredientes

2 ovos L
300g açúcar
130 g farinha sem glúten (não colocar fermento se a farinha tiver)
1 c. sobremesa fermento sem glúten
1 laranja grande (raspa e sumo)
50g margarina derretida
1/2 litro de leite
canela e açúcar em pó para polvilhar (opcional)
margarina q.b. para untar a tarteira

Preparação

Unte muito bem uma tarteira média de fundo fixo ou se usar amovível e forrar com papel vegetal.

Bata todos os ingredientes.

Coloque na tarteira e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 45 min a uma hora.

Deixe arrefecer antes de desenformar.

Se gostar, na hora de servir polvilhe com açúcar e canela em pó.