

TIGELADA DA ROBI

INGREDIENTES

cascas de 1 limão

1 pedaço de canela

6 ovos

1 e 1/3 de xícara de chá de açúcar

500 ml de leite

1 colher de café de canela em pó

MODO DE PREPARO

Leve o leite para ferver com a casca de limão e o pedaço de canela.

Enquanto isso, bata na batedeira em velocidade média, os ovos com o açúcar e a canela em pó.

Quando o leite iniciar fervura, vá adicionando-o em fio fino na mistura com a batedeira em velocidade média (não coloque a canela nem o limão).

Depois coloque em uma forma de vidro, no forno preaquecido a 200°C por 45 minutos ou até estar cozido (fica parecendo pudim e fica bem moreno por cima).

Aconselho a servir fria ou gelada (mas quente também é boa).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34245-tigelada-da-robi.html>