

## Ingredientes

Ovos inteiros - 2

Açúcar refinado - 1 xícara e meia

Leite - 4 xícaras

Milharina - 1 xícara

Farinha de trigo - 2 colheres

Manteiga - 2 colheres

Sal - 1 colherzinha de café

Queijo ralado - 4 colheres

Fermento em pó *Royal* - 1 colher de sopa



*Autora:* Celinha Campos  
15 de setembro de 2014

## Modo de preparo

1. Coloque no liquidificador os ovos, leite, e depois todos os sólidos.
2. Bata.
3. No final colocar 4 colheres de queijo de minas ralado, dar só uma ligadinha no liquidificador.
4. E no final mesmo, 1 colher de pó royal, desmanchada num pouco da massa, somente misture.
5. Colocar para assar num tabuleiro pequeno, untado com manteiga e polvilhado com farinha de trigo.
6. Se quiser, colocar erva doce. Gosto muito...
7. Forno a 180 graus, fica cremosa mas é bom fazer o teste com o palito.