

Queijadas (Portugese taartjes) / **Queijadas** (Portuguese tartlets)



Boodschappenlijstje

250 ml volle melk
20 gram boter
25 gram fijne suiker
2 vrije uitloop bio eieren
1 theelepel vanille extract
50 gram patent bloem

Serveer met

30 gram fijne suiker
1 theelepel kaneel

Zo maak je queijadas

Verwarm de oven voor op 200°C

Verwarm de boter en de melk in een pannetje op het vuur of in de magnetron. Het is warm genoeg als de boter is gesmolten in de melk.

Klop ondertussen de eieren met de suiker luchtig.

Meng de bloem en het vanille-extract erdoor (en evt. kaneel en citroenrasp).

Voeg voorzichtig de warme melk toe en roer tot je een dun, glad beslag hebt.

Vul de kuiltjes in de siliconen bakvorm tot 3/4 vol beslag.

Bak de queijadas in ongeveer 30 minuten in het midden van de oven.

De Queijadas zijn klaar als de zij- en bovenkant goudbruin kleuren.

Laat de queijadas afkoelen in de bakvorm en druk ze er dan met zachte hand uit.

Bestrooi de queijadas met kaneelsuiker

Queijadas (Portugese taartjes) / **Queijadas** (Portuguese tartlets)



Shopping list

250ml whole milk
20g butter
25g caster sugar
2 organic free-range eggs
1 teaspoon vanilla extract
50g plain flour

To serve

30g caster sugar
1 teaspoon cinnamon powder

How to make queijadas

Preheat the oven to 200°C

Heat the butter and milk in a small saucepan on the stove or in the microwave. It is ready once the butter has melted into the milk.

Meanwhile, whisk the eggs and sugar until light and fluffy.
Mix in the flour and vanilla extract (and the cinnamon and lemon zest, if using).
Carefully add the warm milk and stir until you have a thin, smooth batter.

Fill the silicon cups three-quarters full with the batter.
Bake the queijadas for about 30 minutes in the middle of the oven.
They are done when the sides and tops start to turn golden brown.

Let the queijadas cool in the baking form press them gently out once cooled.

Sprinkle the queijadas with cinnamon sugar