

QUEIJADAS MADEIRENSES

Amassam-se:

250 gr farinha de trigo com
30 gr açúcar branco
200 gr manteiga derretida e
75 gr de água.

Amassa-se tudo muito bem e deixa-se repousar pelo espaço de 5 horas. Findo este tempo, estende-se a massa com um rolo; a massa tem de ficar com espessura que não exceda um milímetro.

Corta-se a massa em quadrados de 15cm; dentro de cada quadrado lança-se pequena porção do recheio preparado com :

500 gr açúcar branco,
12 gemas de ovos,
2 ovos inteiros e
500 gr de requeijão sem sal.

Primeiro, passa-se o requeijão por peneira, junta-se-lhe o açúcar, as gemas e os dois ovos. Leva-se a mistura ao lume, cozendo, até que a massa fique espessa.

Sobre este recheio dobrar-se-ão as 4 pontas dos quadrados.

As queijadas madeirenses cozem-se em forno esperto, num tabuleiro forrado com papel vegetal embebido em manteiga, Retiram-se as queijadas do forno, quando cozidas; enquanto estão quentes, deita-se-lhes por cima pequena quantidade de manteiga sem sal.

MS.