

Tigeladas

Ingredientes:

1 dúzia de ovos

1 litro de leite

0,750 Kg de açúcar

12 colheres de sopa de farinha de trigo sem fermento

Limão e sal q.b.

Preparação:

Juntam-se os ovos com o açúcar, o sal e o limão. Batem-se estes ingredientes até atingir o ponto, junta-se-lhes o leite, deixando-se em descanso durante oito horas, para depois ir a cozer no forno.

Serve-se em prato de loiça com uma folha de laranjeira a enfeitar.