



Sobremesas Bolos

## Tigeladas

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

1 l de leite  
8 0 ovos  
350 g de açúcar  
2 c. de sopa de farinha de trigo  
2 c. de chá de canela em pó

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	296,8 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	9,0 g	18%*
<b>Lípidos</b>	5,9 g	8%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	52,6 g	20%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Bata os ovos com a canela.
- 2 Dissolva a farinha num pouco de leite frio, junte o restante leite e em seguida adicione aos ovos juntamente com o açúcar.
- 3 Mexa bem.
- 4 Coloque no forno bem quente um tacho de barro vidrado, até este ficar bem quente.
- 5 Deite o preparado dentro deste tacho e deixe a tigelada cozer durante cerca de uma hora.
- 6 Verifique a cozedura espetando um palito, que deverá sair seco.
- 7 Esta tigelada serve-se especialmente como sobremesa de Páscoa.