

Thermomix TM31

## Quadrinhos de Requeijão e canela/Requeijão cheese and cinnamon squares

Tempo total: 45 min, Tempo de preparação: 5 min, Tempo de forno: 30 min 180°C

### Ingredientes para 45 pedaços:

	Casca de 1 limão, só a parte amarela
300 g	açúcar
100 g	manteiga amolecida, em pedaços
5	ovos
1 c. sopa de	canela em pó, mais q. b. p/ polvilhar
250 g	requeijão ou Ricotta, bem escorrido
100 g	farinha c/ fermento, ou farinha
1 c. chá de	fermento p/ bolos
50 g	açúcar em pó p/ servir



### Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Coloque no copo a casca do limão e o açúcar e pulverize **15 seg/vel 9**.
3. Coloque a "borboleta". Adicione a manteiga e programe **1 min/vel 3**.
4. Adicione os ovos e misture **1 min/vel 3**. Com a espátula, baixe o que ficou na parede do copo.
5. Adicione a canela e o requeijão e programe **1 min/vel 3**.
6. Adicione a farinha e o fermento e programe **30 seg/vel 4**.
7. Unte um tabuleiro retangular e polvilhe com farinha. Deite a mistura e leve ao forno durante 25-30 minutos (180°C).
8. Deixe arrefecer, polvilhe com açúcar em pó e um pouco de canela e corte em quadrados.

### Sabia que...

Short profile

patriciac | Patrícia Caetano

Assistente de escritório, vivo em Rio do Mouro, tenho um filho e cozinho com a Bimby várias vezes por semana. A Bimby torna as refeições um sucesso garantido.

Full profile

Obtive esta receita da minha cunhada, muito antes de ter a Bimby. Fiz estes quadrados de canela muitas vezes, já que eram sempre um sucesso. Então - com a Bimby - aproveitei a oportunidade e fiz experiências para melhorar a receita até conseguir o resultado perfeito. A minha família e amigos adoram estes quadrados de canela e eles são extremamente populares em qualquer festa de família.

### **Informação**

Utensílios necessários: baking tin (approx. 29 x 31 cm)

Valores nutricionais por 1 unidade:

Valor energético:	294 kJ
Valor energético:	70 kcal
Proteína:	2 g
Hidratos de Carbono:	10 g
Gordura:	3 g

Dificuldade: Fácil