

Rendimento: 4 porções



Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 3 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de amido de milho
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- **Açúcar Cristal Alto Alegre** para polvilhar

Modo de Preparo

Colocar na batedeira, a manteiga, os ovos, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e o sal. Bater em velocidade máxima por aproximadamente 5 minutos. Acrescentar o amido de milho e o fermento, ambos peneirados e misturados ao creme da batedeira e bater até incorporar bem. Colocar em forminhas de empada untadas com margarina e enfarinhadas e levar ao forno préaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos. Retirar do forno e polvilhar **Açúcar Cristal Alto Alegre** sobre as brevidades.

Tempo de preparo: 1 hora.