

**Recipe:**

***Tigeladas***

**Receta:**

***Tigeladas***

**Receita:**

***Tigeladas***

**Ingredients:**

* 4 whole eggs
* 16 gems
* 500 g sugar
* 1 cup flour (heaped)
* 1 liter of milk
* zest of 1 lemon peel

**Ingredientes:**

* *4 huevos enteros*
* *16 gemas*
* *500 g de azúcar*
* *1 taza de harina (acumulado)*
* *1 litro de leche*
* *ralladura de cáscara de limón 1*

**Ingredientes:**

* *4 ovos inteiros*
* *16 gemas*
* *500 g de açúcar*
* *1 chávena de farinha (bem cheia)*
* *1 litro de leite*
* *raspa da casca de 1 limão*

Elaborado por / preparado por / prepared by:

*Cátia Sousa y Sofia Soares*

Curso escolar / curso / course: *TCA1*

*2013/2014*

**Sugestões / Curiosidades:**

Embora nos fornos a gás e eletricidade se cozem as tigeladas com bons resultados, é ainda prática corrente cozê-las em forno de padeiro.

**\*As tigeladas podem ser batidas à máquina.**

**Neste caso batem-se durante 10 minutos.**

**As tigeladas ficam no entanto mais rijas.**

**Suggestions / Curiosities:**

*Although the gas ovens, and electricity is the tigeladas baking with good results, it is still common practice to bake them in the baker's oven.*

**Sugerencias / Curiosidades:**

*Aunque los hornos de gas y electricidad es la tigeladas hornear con buenos resultados, sigue siendo una práctica común para cocerlos en el horno del panadero.*

**Instrucciones:**

Batir los huevos, las yemas de huevo y el azúcar con la ralladura de cáscara de limón durante media hora, añadiendo la harina poco a poco.

Agregue la leche, remover y verter en el preparado en cuencos de barro sin esmaltar y precalentado muy caliente y no debe ser llenado en exceso.

Consiguen hornear más fuerte en el horno durante unos 20 minutos.

**instruções:**

Batem-se os ovos inteiros, as gemas e o açúcar com a raspa da casca do limão durante meia hora, juntando a farinha a pouco e pouco.

Adiciona-se o leite, mexe-se e deita-se o preparado nas tigelas de barro não vidrado previamente aquecidas e bem quentes, não devendo ficar muito cheias.

Deixam-se cozer em forno forte durante cerca de 20 minutos.

**Instructions:**

Whip the eggs, egg yolks and sugar with the zest of lemon peel for half an hour, adding the flour little by little.

Add the milk, stir and pour in the prepared in unglazed clay bowls and preheated very hot and should not be overfilled.

They get stronger bake in oven for about 20 minutes.

**Time:** *70 min*

**Tempo:** 70 *min*

**Tiempo:** *70 min*