

Ingredientes para uma dúzia:

- 1,5 litros de leite
- 1 kg de açúcar
- 6 colheres de sopa de farinha
- 12 ovos
- raspa de limão q.b.



Tigeladas

Batem-se os ovos com o açúcar, a farinha e a raspa de limão. Adiciona-se depois o leite pouco a pouco, continuando sempre a mexer até à altura de levar ao forno, previamente bem aquecido.

As tigelas próprias para fazer este doce já devem estar no forno e bem aquecidas antes de se lhes deitar o preparado, usando-se para o efeito um púcaro colocado na ponta de uma vara. Fecha-se o forno e só decorridos 10 minutos se passa a vigiá-lo amiúdas vezes, picando as tigeladas com um palito, até este sair enxuto.

Servem-se frias, enfeitadas com folhas de laranjeira.

Nota: as tigeladas são cozidas, tradicionalmente, em tigelas próprias de barro não vidrado.