

Sobremesas Bolos

Queques Formigueiro

25 min. Fácil Económico 5 doses

Ingredientes

200 g de açúcar amarelo
1/2 dl de óleo girassol
1 dl de leite
40 g de coco ralado
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
220 g de farinha
1 c. de sobremesa de fermento em pó
3 0 ovos

Informação nutricional

Energia	608,4 kcal	30%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	24,9 g	36%*
Hidratos de Carbono	84,7 g	33%*

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

Preparação

1. Aqueça o forno a 180º C. Unte as formas de queques com manteiga e polvilhe com farinha.
2. Numa tigela à parte, junte o açúcar, o óleo, o leite e os ovos e bata bem. Adicione a farinha, o fermento e o coco e bata novamente.
3. Parta o chocolate em pedaços e triture. Junte o chocolate ao preparado anterior e envolva.
4. Distribua a massa pelas formas e leve ao forno por 40 minutos.