

Sobremesas Bolos

Queques de Natal

Os Queques de Natal são fantásticos para juntar as crianças à volta da mesa. Uma maneira divertida de decorar os queques com motivos natalícios é colocá-los à volta da mesa de Natal. Uma solução doce e deliciosa para terminar a refeição ou ir trincando enquanto não abres as prendas. Junta os Queques de Natal da Nestlé às tuas receitas de Natal para uma noite ainda mais doce!

30 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

150 g de manteiga
400 g de farinha
2 c. de chá de fermento
pitada de noz-moscada
pitada de canela
1 chávena de leite com 1 c. sopa de sumo de limão
1 chávena de puré de abóbora
170 g de açúcar amarelo
2 ovos
açúcar q.b.
canela q.b.
manteiga derretida sem sal q.b.

Informação nutricional

Energia	305,5 kcal	15%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	13,2 g	19%*
Hidratos de Carbono	41,7 g	16%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC . Unte 12 formas de queque.
2. Para a massa, misture o leite com o sumo e em seguida o puré. Noutra tigela bata a manteiga com o açúcar, adicione os ovos, um a um.
3. Em seguida vá adicionando alternadamente a farinha com o fermento e as especiarias e a mistura de leite.

4 Divida a massa pelas formas de queque e leve ao forno durante cerca de 30 minutos.

5 Enquanto isso, misture numa tigela canela com açúcar. Retire os queques, deixe que arrefeçam por 10 minutos. Pincele com manteiga e passe-os pelo açúcar com canela.

6 Dica: Pode decorar os queques com iogurte e bolinhas de natal.