

Entradas Salgados

Mini Conchas de Pão Recheadas

45 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

12 fatias de pão de forma
100 g de bacon em cubos
120 ml de Natas Longa Vida Original
1 c. de chá de fermento em pó
1 c. de sopa de azeite
100 g de queijo mozarella ralado
1 c. de sopa de tomate seco picado
50 g de azeitona sem caroço
2 pés de manjericão
6 ovos
sal e pimenta q.b.

Informação nutricional

Energia	271,7 kcal	14%*
Proteínas	11,3 g	23%*
Lípidos	22,4 g	32%*
Hidratos de Carbono	6,1 g	2%*

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

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 180ºC.
2. Estica as fatias de pão de forma com a ajuda do rolo da massa e forra forminhas de muffins.
3. Numa frigideira, salteia o bacon até ficar bem seco. Numa taça, bate os ovos com as natas, o azeite e o fermento. Acrescenta o bacon, o tomate, as azeitonas e o manjericão picado e tempera com sal e pimenta. Verte nas forminhas forradas com o pão e termina com o queijo mozarela ralado.
4. Leva ao forno durante 30 a 35 minutos, até ficarem tostadinhas.