



Sobremesas Vegan

## Madalenas de Amêndoa Vegan

🕒 10 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 12 doses

### Ingredientes

200 g de Preparado para Sobremesas Vegan NESTLÉ  
90 ml de aquafaba  
75 ml de azeite suave (pode usar óleo de girassol)  
7 g de fermento em pó  
100 g de farinha de trigo  
50 g de farinha de amêndoa  
30 g de amêndoa laminada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	182,5 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	2,3 g	5%*
<b>Lípidos</b>	11,4 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	17,1 g	7%*

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

## Preparação

- 1** Pré-aquecer o forno a 180°.
- 2** Bater o Preparado para Sobremesas Vegan Nestlé com o azeite. Adicionar a farinha de amêndoa, o fermento, a farinha peneirada e 20 g de amêndoa laminada. Misturar bem.
- 3** Bater a aquafaba (cerca de 5 minutos) com a batedeira elétrica até obter uma textura como a das claras em castelo.
- 4** Incorporar na mistura anterior com movimentos suaves e envolventes.
- 5** Distribuir por formas de papel para madalenas e espalhar as restantes amêndoas laminadas.
- 6** Levar ao forno cerca de 20-25 minutos - vigiar a partir dos 20 min para que não queimem.
- 7** Retirar do forno e deixar repousar 5 minutos. Passar para uma grelha até arrefecerem totalmente.