



Entradas Salgados

## Cupcakes de Carne

🕒 50 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

1 kg de carne de vaca picada  
1 saqueta de MAGGI Sopa de Cebola  
100 g de bacon  
2 salsichas frescas  
2 chávenas de miolo de pão  
1/2 chávena de leite  
2 ovos  
1 c. de sopa de mostarda  
2 c. de sopa de ketchup  
puré de batata MAGGI q.b.  
100 g de bacon frito

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	815,9 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	55,2 g	110%*
<b>Lípidos</b>	46,5 g	66%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,7 g	15%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela mistura a carne com o interior das salsichas, o miolo do pão embebido no leite, o bacon, a mostarda, o ketchup, a cebola de cebola e os ovos. Mistura tudo muito bem. Se quiseres podes utilizar as mãos. Tempera a gosto com sal e pimenta.
- 2 Unta com óleo formas de queque e coloca a mistura de carne dentro delas. Leva ao forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 30 minutos.
- 3 Retira do forno e espera que arrefeçam ligeiramente. Enquanto isso, prepara o pure Maggi conforme as instruções da embalagem.

- 4 Coloca o puré num saco pasteleiro, e cobre o topo do queque com o puré em forma de rosácea. Polvilha com o bacon frito e serve de imediato.
- 5 Dica: Se quiseres pode dividir a massa e numa das parte acrescentar azeitonas, pimento encarnado picado, cogumelos picados ou courgette picada.