



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 misture 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. Misture tudo muito bem. Se quiser pode utilizar as mãos. Tempere a gosto com sal e pimenta.
- 2 Unte com óleo formas de queque e coloque a mistura de carne dentro delas. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 30 minutos.
- 3 Retire do forno e espere que arrefeçam ligeiramente. Enquanto isso, prepare o pure Maggi conforme as instruções da embalagem.

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