



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

Energia	815,9 kcal	41%*
Proteínas	55,2 g	110%*
Lípidos	46,5 g	66%*
Hidratos de Carbono	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.