



Sobremesas Bolos

## Queques de Natal

Os Queques de Natal são fantásticos para juntar as crianças à volta da mesa. Uma maneira divertida de decorar os queques com motivos natalícios é colocá-los à volta da mesa de Natal. Uma solução doce e deliciosa para terminar a refeição ou ir trincando enquanto não abres as prendas. Junta os Queques de Natal da Nestlé às tuas receitas de Natal para uma noite ainda mais doce!

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

150 g de manteiga  
400 g de farinha  
2 c. de chá de fermento  
pitada de noz-moscada  
pitada de canela  
1 chávena de leite com 1 c. sopa de sumo de limão  
1 chávena de puré de abóbora  
170 g de açúcar amarelo  
2 ovos  
açúcar q.b.  
canela q.b.  
manteiga derretida sem sal q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	305,5 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	13,2 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	41,7 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C . Unte 12 formas de queque.
- 2 Para a massa, misture o leite com o sumo e em seguida o puré. Noutra tigela bata a manteiga com o açúcar, adicione os ovos, um a um.
- 3 Em seguida vá adicionando alternadamente a farinha com o fermento e as especiarias e a mistura de leite.

- 4 Divida a massa pelas formas de queque e leve ao forno durante cerca de 30 minutos.
- 5 Enquanto isso, misture numa tigela canela com açúcar. Retire os queques, deixe que arrefeçam por 10 minutos. Pincele com manteiga e passe-os pelo açúcar com canela.
- 6 Dica: Pode decorar os queques com iogurte e bolinhas de natal.