

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

Queques Nestum

 35 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

- 50 g de NESTUM Mel
- 150 g de farinha
- 100 g de açúcar
- 3 ovos
- 100 ml de óleo
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 100 ml de leite

Informação nutricional

Energia	224,1 kcal	11%*
Proteínas	3,7 g	7%*
Lípidos	11,5 g	16%*
Hidratos de Carbono	26,3 g	10%*

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

Preparação

- 1 Separar as gemas das claras.
- 2 Bater as claras em castelo e reservar.
- 3 Adicionar o açúcar, Nestum, o leite, o óleo e as gemas e bater durante 10 minutos.
- 4 Misturar a farinha e o fermento e incorporar as claras batidas em castelo.
- 5 Dividir a massa por formas de queques e levar ao forno pré-aquecido a 180° durante 15 minutos.