



Entradas Salgados

## Mini Conchas de Pão Recheadas

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

12 fatias de pão de forma  
100 g de bacon em cubos  
120 ml de Natas Longa Vida Original  
1 c. de chá de fermento em pó  
1 c. de sopa de azeite  
100 g de queijo mozzarella ralado  
1 c. de sopa de tomate seco picado  
50 g de azeitona sem caroço  
2 pés de manjeriço  
6 ovos  
sal e pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	271,7 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	11,3 g	23%*
<b>Lípidos</b>	22,4 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	6,1 g	2%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno a 180°C.
- 2 Estica as fatias de pão de forma com a ajuda do rolo da massa e forra forminhas de muffins.
- 3 Numa frigideira, salteia o bacon até ficar bem seco. Numa taça, bate os ovos com as natas, o azeite e o fermento. Acrescenta o bacon, o tomate, as azeitonas e o manjeriço picado e tempera com sal e pimenta. Verte nas forminhas forradas com o pão e termina com o queijo mozzarella ralado.
- 4 Leva ao forno durante 30 a 35 minutos, até ficarem tostadinhas.