



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 Culinária Longa Vida
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

Energia	253,3 kcal	13%*
Proteínas	11,4 g	23%*
Lípidos	20,1 g	29%*
Hidratos de Carbono	6,7 g	3%*

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

Preparação

- 1** Pré-aqueça o forno a 180°C Estique as fatias de pão de forma com a ajuda do rolo da massa e forme forminhas de muffins.
- 2** Numa frigideira, salteie o bacon até ficar bem seco. Numa taça, bata os ovos com as natas, o azeite e o fermento. Acrescente o bacon, o tomate, as azeitonas e o manjeriço picado e tempere com sal e pimenta. Verta nas forminhas forradas com o pão e termine com o queijo mozarela ralado.
- 3** Leve ao forno durante 30 a 35 minutos, até ficarem tostadinhas.