



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 271,7 kcal | 14%* |
| Proteínas | 11,3 g | 23%* |
| Lípidos | 22,4 g | 32%* |
| Hidratos de Carbono | 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.