



Sobremesas Bolos

## Scones de Batata, Pera e Amêndoa

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 200 g de farinha com fermento
- 50 g de puré de batata instantâneo
- 30 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- 100 g de leite
- 1 ovo
- 2 c. de chá de fermento em pó para bolos
- 1 c. de café de sal
- 1 c. de sopa de extrato de baunilha
- 2 peras rocha
- 50 g de amêndoas laminadas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	168,0 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	7,8 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	19,9 g	8%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°C .
- 2 Misture numa taça a farinha com o puré. Adicione a manteiga, o açúcar, o leite, o ovo, o fermento, o sal e o extracto de baunilha.
- 3 Bata com uma batedeira com as pás para massa. Forre um tabuleiro de ir ao forno com papel próprio para forno e deite colheradas da massa no tabuleiro.
- 4 Descasque as pêras, corte-as aos pedaços e distribua pelos scones.

5 Distribua também as amêndoas pelos scones e leve ao forno cerca de 15 minutos.