

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

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

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC .
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.