



Sobremesas Bolos

## Muffins de baunilha e recheio de leite condensado cozido

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍷 14 doses

### Ingredientes

200 g farinha com fermento  
1 c. chá fermento em pó  
1 pitada sal  
180 g açúcar  
90 g de manteiga amolecida  
1 ovo  
1 clara de ovo  
1 vagem de baunilha  
125 ml leite meio gordo  
1 lata Leite Condensado Cozido NESTLÉ

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 220,0 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 3,3 g      | 7%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 7,7 g      | 11%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 34,5 g     | 13%* |

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

### Preparação

- 1 Aquecer previamente o forno a 180°C e colocar a grelha a meio.
- 2 Preparar um tabuleiro de muffins com 14 forminhas de papel.
- 3 Numa taça, bater na velocidade média o açúcar com a manteiga até obter um creme leve e fofo (2 a 3 minutos).
- 4 Adicionar o ovo e clara de ovo, um de cada vez, batendo bem a baixa velocidade, após cada adição.

- 5 Em seguida, juntar as sementes da vagem de baunilha.
- 6 Adicionar a mistura de farinha, fermento e sal em 3 vezes e alternar com o leite, batendo sempre a baixa velocidade, apenas até combinar.
- 7 Bater na velocidade alta durante 30 segundos para eliminar vestígios de farinha.
- 8 Colocar metade da massa nas forminhas de papel, adicionar uma colher de chá de leite condensado cozido e adicionar o resto da massa a cada muffin.
- 9 Cozer durante cerca de 20 minutos e deixar arrefecer numa grelha.