

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

Energia	220,0 kcal	11%*
Proteínas	3,3 g	7%*
Lípidos	7,7 g	11%*
Hidratos de Carbono	34,5 g	13%*

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

Preparação

1. Aquecer previamente o forno a 180ºC 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.