



Sobremesas Bolos

## Queques Formigueiro

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 5 doses

### Ingredientes

200 g de açúcar amarelo  
1/2 dl de óleo girassol  
1 dl de leite  
40 g de coco ralado  
100 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
220 g de farinha  
1 c. de sobremesa de fermento em pó  
3 0 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	608,4 kcal	30%*
<b>Proteínas</b>	9,4 g	19%*
<b>Lípidos</b>	24,9 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	84,7 g	33%*

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

### Preparação

- 1 Aqueça o forno a 180° C. Unte as formas de queques com manteiga e polvilhe com farinha.
- 2 Numa tigela à parte, junte o açúcar, o óleo, o leite e os ovos e bata bem. Adicione a farinha, o fermento e o coco e bata novamente.
- 3 Parta o chocolate em pedaços e triture. Junte o chocolate ao preparado anterior e envolva.
- 4 Distribua a massa pelas formas e leve ao forno por 40 minutos.