



Sobremesas Bolos

## Queques de Limão e Mirtilo com Cerelac

🕒 40 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

2 ovos  
70 g de açúcar  
100 g de manteiga derretida  
100 g de farinha  
100 g de CERELAC FARINHA LÁCTEA  
75 ml de leite  
1 c. de chá de fermento em pó para bolos  
3 c. de sopa de sumo de limão  
raspa de 1 limão  
80 g de mirtilos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	250,3 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	12,8 g	18%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	29,7 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°C
- 2 Coloque os ovos e o açúcar numa taça e mexa com um batedor de arames
- 3 Junte a manteiga derretida e bata novamente
- 4 Adicione a farinha, cerelac, fermento e sumo e raspa de limão e misture tudo muito bem com uma colher

**5** Acrescente o leite e os mirtilos e envolva

**6** Verta o preparado para uma forma de queques e leve ao forno durante 25 minutos