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

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

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

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 180ºC
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