



Sobremesas

Bolos

## Muffins de Framboesa

🕒 10 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

55 g de Puré de Batata MAGGI  
300 ml de leite  
100 g de açúcar  
3 ovos  
125 g de framboesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	153,9 kcal	8%*
<b>Proteínas</b>	4,8 g	10%*
<b>Lípidos</b>	2,9 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,9 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Prepare o puré de batata MAGGI com o leite e deixe arrefecer.
- 2 Pré-aqueça o forno a 180°C
- 3 Bata as gemas com o açúcar até ficarem cremosas. Junte o puré e bata novamente.
- 4 Bata as claras em castelo e adicione ao preparado anterior, com movimentos suaves e envolventes.
- 5 Distribua a massa nas formas de cupcakes, previamente untadas com manteiga e pulverizadas com farinha. Divida as framboesas em cada uma delas.
- 6 Leve ao forno durante 20 minutos aproximadamente.