



Sobremesas

Para fazer com as crianças

Muffins de pêra rocha, aveia e amêndoas

50 min.

Médio

Económico

6 doses

Ingredientes

- 400 g de pêra rocha
- 50 g de feijão branco cozido
- 4 ovos
- 15 g de fermento em pó
- 40 g de açúcar amarelo
- 6 colheres de sopa azeite
- 1 dl de leite de amêndoas
- 200 g de aveia
- 50 g de amêndoas laminadas torradas

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

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

Preparação

- 1 Retire o caroço às pêras e corte-as em pedaços junto o feijão cozido, desfaça tudo em puré num robot de cozinha, reserve.
- 2 Numa tigela, misture as pêras e o feijão desfeitos em puré com os ovos, o açúcar, o fermento o azeite e o leite de amêndoas, bata tudo bem e acrescente a aveia.
- 3 Depois de feita a mistura, acrescente a aveia e as amêndoas laminadas.
- 4 Coloque a massa em formas de queques untadas com manteiga e polvilhadas com farinha e leve ao forno aquecido a 180°C por 30 minutos.
- 5 Deixe arrefecer e retire das formas.