



Sobremesas Bolos

## Receita de Queques de Nesquik com Creme de Iogurte e Frutos

🕒 40 min.

👉 Fácil

👤 Económico

✂ 18 doses

### Ingredientes

- 0 Queques:
- 250 g de açúcar
- 125 g de Nesquik All Natural Achocolatado em pó
- 50 g de manteiga à temperatura ambiente
- 2 0 ovos
- 250 ml de leite
- 260 g de farinha T55 c/ fermento (farinha para bolos)
- 100 g de framboesas
- 0 Creme:
- 250 g de iogurte grego YAOS
- 100 g de Nata LONGA VIDA
- 1 c. de sopa de açúcar de confeiteiro
- 150 g de frutos vermelhos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	181,4 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	3,2 g	6%*
<b>Lípidos</b>	5,0 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,5 g	11%*

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

### Preparação

#### 1 Queques:

Pré-aquece o forno a 180°C.

#### 2 Coloca todos os ingredientes (à exceção da farinha e das framboesas) no liquidificador e tritura durante 1 minuto (em alternativa podes usar a varinha mágica).

- 3 Junta a farinha e pulsa até ser absorvida pela massa. Desliga o liquidificador e acrescenta as framboesas, com a ajuda de uma colher envolve na mistura.
- 4 Unta as formas para queques e enche-as até 2/3 da altura com a preparação.
- 5 Leva ao forno pré-aquecido durante 18 minutos.
- 6 Deixa arrefecer um pouco dentro das formas antes de desenformar. Coloca-os depois sobre uma grelha para arrefecerem totalmente.
- 7 Finaliza, colocando o creme de frutos vermelhos por cima dos queques.
- 8 Creme:  
Bate as natas juntamente com o açúcar até dobrar o volume. Noutra tigela, bate o iogurte. Depois acrescenta as natas ao iogurte, suavemente, em movimentos envolventes, até obter um creme homogéneo.
- 9 Acrescenta os frutos vermelhos aos poucos e com movimentos envolventes até conseguires integrá-los.
- 10 Reserva alguns frutos vermelhos para decorar.
- 11 Finaliza, colocando o creme de frutos vermelhos por cima dos queques.