

RECEITA

Queques com Nutella® e mirtilos

Média

4 Portions

45 min



INGREDIENTES

PARA 4 QUEQUES

- 1 ovo
- 100 g de açúcar
- 125 g de leite
- 200 g de farinha sem fermento
- 8 g de fermento em pó
- 80 g de mirtilos
- 100 ml de azeite
- Manteiga
- 60 g Nutella® (15 g/queque)



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa são suficientes para apreciar todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

Bate as gemas com o açúcar e, a seguir, adiciona o leite. Adiciona a farinha peneirada e o fermento e, a seguir, o azeite. Quando estiver tudo bem misturado, acrescenta os mirtilos.

**2**

Divide a mistura em formas de queques individuais. Leva as formas ao forno pré-aquecido a 180 °C durante aproximadamente 30 minutos.



3

Retira os queques do forno e deixa-os arrefecer. Para terminar, injeta Nutella® no centro de cada queque com uma manga de pasteiro.

Um queque inesquecível. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Os queques têm a sua origem no Reino Unido, no século XVIII, sendo inicialmente conhecidos como “moofins”. Desde então, tornaram-se igualmente famosos no mundo inteiro. Hoje, recomendamos a nossa **receita de queques com Nutella® e mirtilos!**