

RECEITA

Queques para Namorados com Nutella® e Nozes

Média

6 Portions

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6 PESSOAS / PARA 12 QUEQUES

70 g de nozes descascadas

150 g de farinha sem fermento 00

150 g de farinha integral

60 g de açúcar de cana mascavado

50 g de manteiga

1 ovo

200 ml de leite

1 pacote de fermento em pó

90 g de Nutella® (15 g/queque)

Sal



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

INSTRUÇÕES

**1**

Pré-aquece o forno a 180 °C. Unta e polvilha com farinha 2 tabuleiros de queques de 6,5 cm de diâmetro. Retira a pele das nozes e parte-as aos bocadinhos. Derrete a manteiga e deixa-a arrefecer. Numa tigela, mistura os ingredientes secos: as duas farinhas, o açúcar, as nozes, o fermento e uma pitada de sal. Bate o ovo e adiciona-lhe o leite e a manteiga derretida arrefecida. Combina a mistura líquida com a mistura seca. Mistura suavemente, mas não durante muito tempo, até a farinha estar completamente humedecida (a massa tem de ficar ligeiramente granulosa).

2

Enche três quartos das formas com colheres de sopa de massa e leva-as ao forno durante aproximadamente 20-25 minutos, ou até os queques terem crescido totalmente e adquirirem uma cor dourada.





3

Abre o forno. Deixa que os queques descansem nas formas durante 5 minutos. A seguir, retira-os e coloca-os numa grelha para arrefecerem. Coloca gotas de Nutella® para colar as decorações de açúcar e serve os queques com desenhos de borboletas, corações ou flores.

O lado romântico da emoção. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Aqui tens uma receita especial para o Dia dos Namorados. Os delicados sabores e a deliciosa emoção dos **queques para Namorados com Nutella® e nozes**. Experimenta já esta receita!