

QUEQUES DE CHOCOLATE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 24 QUEQUES

4 ovos
220g de açúcar
60g de chocolate em pó
30g de cacau em pó
130 ml de óleo de girassol
60 ml de leite
200g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de sopa de fermento em pó
Forminhas untadas com manteiga
e polvilhadas com farinha



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.50 € | Custo por queque: 0.10 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/queques-chocolate-40725/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela.

Junte o açúcar.

Bata durante alguns minutos até que fique um creme fofo.

Enquanto bate junte ao creme o óleo e o leite.

2. Com uma colher, misture muito bem o chocolate e o cacau peneirados.

Por fim, misture bem a farinha e o fermento peneirados.

Quando estiver uma massa homogênea, divida-a pelas forminhas.

3. Coloque as forminhas num tabuleiro de ir ao forno.

Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer entre 15 a 20 minutos.

Tenha atenção para não deixar cozer demasiado e antes de retirar do forno, verifique se estão cozidos com um palito.

Depois dos queques desenformados estão prontos a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com