

QUEQUES DE BOLO DE IOGURTE RECHEADOS COM NUTELLA E FRAMBOESAS



INGREDIENTES

- 3 OVOS SEPARADOS
- 150GR DE AÇÚCAR
- 1 IOGURTE
- 50ML DE LEITE
- 25ML DE AZEITE
- 1/2C. CHÁ DE BAUNILHA
- 180GR DE FARINHA
- 1 C. CHÁ DE FERMENTO
- 75GR DE NUTELLA
- 100GR DE FRAMBOESAS FRESCAS

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor e sem a tampa de vapor, bater as claras em castelo - vel7/4min. Reservar.
2. Sem lavar a taça nem o acessório colocar as gemas, o açúcar, o azeite, o leite, a baunilha e o iogurte - vel7/2min.
3. Adicionar a farinha misturada com o fermento e envolver com a espátula. Adicionar as claras batidas em castelo e envolver com a espátula.
4. Colocar parte da massa nas forminhas previamente untadas e polvilhadas com farinha (ou com forminhas de papel), por um pouco de nutella e 2 ou 3 framboesas e cobrir com o resto da massa.
5. Levar a forno pré-aquecido a 180C durante 20 minutos (fazer teste do palito).
6. Desenformar ao fim de 15 minutos e deixar arrefecer em cima de uma rede.