

QUEQUES DE NATAL



CONFEÇÃO

1. Na liquidificadora misturar bem os ovos, as beterrabas, o sumo de limão e o óleo. De seguida juntar o açúcar e bater mais um pouco.
2. Retirar para um recipiente e adicionar a farinha peneirada e o fermento. Envolver e colocar chocolate preto a gosto partido em pedaços pequenos. Colocar o preparado em forminhas de papel e posteriormente dentro de formas de metal.
3. Colocar cerca de 20 minutos na Actifry, vigiando. Quando estiverem frios polvilhar com as purpurinas.

INGREDIENTES

- 2 BETERRABAS COZIDAS;
- 2 OVOS INTEIROS;
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR;
- 1 CHÁVENA DE FARINHA;
- SUMO DE 1/2 LIMÃO;
- 1/2 CHÁVENA DE ÓLEO;
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ;
- CHOCOLATE PRETO Q.B.;
- PURPURINAS COMESTÍVEIS VERDES.