

Queques de Abóbora do Pinchas

- Rápido, Fácil e Saboroso -



Dez minutos é tudo o que precisas para preparar esta receita. Depois, em 15 minutos, o forno faz o resto.

Ingredientes



Quatro ovos;



55 gramas de farinha de trigo (ou de coco ou de aveia);



200 gramas de puré de abóbora;



Uma colher de café de fermento;



Quatro colheres de sopa de azeite (ou óleo de coco);



Três a quatro colheres de sopa de mel;



Meia a uma colher de sopa de canela;



Meia colher de café de gengibre em pó (opcional).

Modo de preparação

Começa por pré-aquecer o forno a 180 graus. Depois, mistura os ovos batidos, o azeite, o mel e o puré de abóbora numa tigela. Adiciona a farinha que escolheste, o fermento, a canela e o gengibre em pó. Por fim, deita a massa em formas pequenas e leva ao forno durante 15 minutos.

No final podes decorar os teus queques com iogurte cremoso e colocar pequenos fantasmas feitos por ti!

