

Mini chefs

Muffins de abóbora com

Kinder
CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 ovos
- 100 g de açúcar
- 230 g de puré de abóbora
- 90 ml de óleo vegetal
- 280 g de farinha
- 1/4 de colher de café de sal
- 1 colher de café de bicarbonato
- 1/2 colher de café de levedura química
- 1/2 colher de café de aroma de baunilha
- 1/2 colher de café de cravinho
- 1/2 colher de café de noz-moscada
- 1/2 colher de café de canela
- 14 barrinhas de **Kinder** CHOCOLATE (= 175 g)
- 15 g de açúcar inglês para decorar

Preparação:

1.

Numa tigela, mistura os ovos, o açúcar e o puré de abóbora com o óleo vegetal até obteres uma mistura homogénea. Junta a farinha, o sal, o bicarbonato, a levedura química, o aroma de baunilha, o cravinho, a noz-moscada e a canela, e mistura tudo bem.

2.

Corta as barrinhas de **Kinder** CHOCOLATE em pedacinhos e deita-os na massa; reserva 14 pedacinhos para decorar. Forra o tabuleiro para muffins com moldes de papel e distribui a massa entre os 14 moldes. Coze no forno a 180 °C durante 25 minutos, até começarem a ficar dourados.

3.

Uma vez frios, polvilha um bocadinho de açúcar inglês por cima dos muffins e põe um pedacinho de **Kinder** CHOCOLATE no centro. Por último, coloca os fantasmas decorativos em cima dos muffins com a ajuda de uns palitos.

Tempo: **45 minutos**

Porções: **14**

Por porção: **57 g**

Por porção: **247 kcal**