

Queques de Beterraba

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

250gr beterraba assada, descascada, picada e já fria
1 chávena de leite a temperatura ambiente
110gr de manteiga a temperatura ambiente
1 chávena de açúcar
2 ovos
2 chávenas de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de essência de baunilha

Preparação:

Num recipiente, coloque a beterraba picada e triture durante cerca de um minuto ou até que a beterraba esteja reduzida a pequenos pedaços.
Adicione o leite e triture até ficar um puré suave.
Adicione a essência de baunilha e reserve.
Num outro recipiente, misture a farinha com o fermento e o sal e reserve.
Num terceiro recipiente, bata a manteiga e o açúcar até ficar cremoso.
Adicione os ovos, um de cada vez, misturando bem após cada adição.
Adicione a mistura de farinha em três adições, alternando com o puré de beterraba.
Coloque a massa nas formas de queques, previamente untadas, e leve ao forno durante cerca de 20 minutos.