

## Queques com bacon e tâmaras



Ingredientes: 100 grama de bacon  
100 grama de tâmaras  
1 colher de sopa de óleo  
2 colher de sopa de xerez  
0 pitada de pimenta  
150 grama de farinha  
0,5 colher de chá de fermento em pó  
0,5 colher de chá de bicarbonato de sódio  
0 pitada de sal  
0.25 colher de chá de cominhos  
200 grama de iogurte  
1 unidade de ovo

### Instruções de preparação:

Corte o bacon e as tâmaras em cubos pequenos. Aqueça o óleo numa frigideira e aloure os cubos de bacon. Acrescente as tâmaras e o xerez; deixe reduzir por completo. Tempere com bastante pimenta e deixe arrefecer. Aqueça previamente o forno a 180°C. Misture a farinha com o fermento em pó, o bicarbonato de sódio, o sal e os cominhos. Bata o iogurte com o ovo e junte à mistura de farinha (não a mexa durante muito tempo, senão os muffins endurecem!). Distribua a massa pelas formas e leve a cozer no forno a 160°C durante 25 minutos, até ficarem alourados por cima.

Sugestões Adicionais: