

**CUPCAKE** 30 minutos 2 porções**INGREDIENTES**

- 4 unidades de ovo de galinha (180 g)
- 90 gramas de chocolate meio amargo
- 2 unidades grandes de morango (40 g)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Separe a clara da gema;
- 2º Em uma batedeira bata as claras em neve;
- 3º Derreta o chocolate e reserve um pouco para cobertura;
- 4º Misture o restante do chocolate com as gemas e adicione pouco a pouco na batedeira, junto as claras em neve;
- 5º Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 20 minutos;
- 6º Corte os morangos pela metade e coloque em cima do cupcake junto com o chocolate reservado!

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (144 g)	% DDR
ENERGIA	239 kcal	344 kcal	17 %
CARBOIDRATOS	21 g	30 g	10 %
PROTEÍNA	9 g	12 g	17 %
GORDURA	15 g	22 g	40 %
GORDURAS SATURADAS	6 g	9 g	39 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	3 g	10 %
SÓDIO	72 mg	104 mg	4 %