

# CROQUETES



## INGREDIENTES

- 40 G FARINHA
- 40 G MANTEIGA
- 30 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 120 G QUEIJO COMTÉ RALADO
- 120 G FIAMBRE OU PRESUNTO
- 2 OVOS
- FARINHA
- PÃO RALADO
- ÓLEO PARA FRITAR
- SAL
- PIMENTA

## CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 7 durante 30 seg. Junte a manteiga e seleccione o programa para molhos na velocidade 4 a 90 °C durante 5 min.
2. Substitua o acessório batedor pela lâmina para amassar/triturar, junte o queijo comté e o fiambre ou presunto cortado em tiras e misture na velocidade 9 durante 45 seg. Se necessário, misture durante mais 30 seg. Deixe arrefecer.
3. Deite a farinha sobre a sua bancada e molde a preparação por forma a obter um rolo. Corte-o de maneira a obter croquetes e mergulhe no ovo batido seguido de pão ralado. Repita esta operação.
4. Aqueça o óleo numa panela ou fritadeira. Mergulhe os croquetes no óleo muito quente (150 °C) e deixe fritar durante 1-2 min. Devem ficar bem dourados. Sirva.