

CESTINHAS DE ALHEIRA E PIMENTOS



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 80G DE FÉCULA DE BATATA
- 80G DE FARINHA DE TRIGO
- 70G DE MANTEIGA
- 3,5 CL DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- PARA O RECHEIO
- 1 ALHEIRA
- 1/2 PIMENTO AMARELO
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 1/2 PIMENTO VERDE
- 2 C. SOPA AZEITE

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Com a lâmina de amassar, coloque as farinhas e a manteiga na CC e seleccione velocidade 6 durante durante 30 segundos. Acrescente a água e seleccione o programa de amassar P1 até a mistura formar uma bola. Reserve.
3. Coloque a ultrablade e pique o pimento grosseiramente, com um ou dois toques de turbo.
4. De seguida coloque o acessório misturador e acrescente a alheira e o azeite. Programe Slow Cook P1 durante 10 minutos.
5. Entretanto, forre forminhas de queijada ou de queques, não muito altas, com a massa - não deixe a massa muito grossa, convém ficar fina, com cerca de 5 mm de espessura.
6. No fim do programa encha as forminhas até cima com o recheio e leve ao forno até dourar.