

MUFFINS DE ALHO FRANCÊS



INGREDIENTES

- 1 ALHO FRANCÊS GRANDE
- AZEITE
- NOZ MOSCADA
- 3,5 DL LEITE
- 3 OVOS
- 50 G QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 85G FARINHA DE MILHO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 40 G FLOCOS DE AVEIA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º.

2. Com o acessório ralador/cortador da CC corte o alho francês em fatias grossas.

3. Coloque o acessório misturador, junte um fio de azeite e noz moscada e seleccione 10 segundos na velocidade 6.

4. Depois seleccione o programa Slow Cook P1 durante 15 minutos.

5. Retire o alho francês da taça e reserve.

6. Coloque o acessório batedor e junte o leite. Programe velocidade 5, sem tempo, e vá juntando os ovos através do orifício da tampa, um a um.

7. Depois de os ovos estarem bem incorporados, e sempre através do orifício da tampa, acrescente o queijo, depois os flocos de aveia e um pouco de sal (atenção que o queijo já é salgado).

8. Aumente para velocidade 6 e junte finalmente a farinha de milho e o fermento e deixe bater durante cerca de 1 minuto.

9. Findo esse tempo, junte o alho francês e verta para dentro de forminhas de muffins (se não usar de silicone unte com um pouco de azeite) e leve ao forno durante cerca de 40 minutos, até ficarem douradinhos.
