

MUFFINS DE BACALHAU



INGREDIENTES

- 400G DE BACALHAU DEMOLHADO, DESFIADO E SEM ESPINHAS
- MEIA CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- SALSA Q.B.
- 2 COLHERES (SOPA) AZEITE
- 3 OVOS
- 250G DE FARINHA
- 300ML DE ÁGUA
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola, os dentes de alho, a salsa cortada e o bacalhau desfiado na taça da CC, com a lâmina picadora, e picar em velocidade 10 durante 30 seg. Baixar os ingredientes com a espátula e voltar a picar 30 seg. na velocidade 10.

2. Trocar para o acessório de amassar/triturar.

3. Juntar os ovos, temperar com sal, pimenta e azeite e bater na velocidade 7 durante 30 seg.

4. Adicionar a farinha e voltar a bater na velocidade 7 durante 1 minuto. Durante esse tempo, ir juntando a água aos poucos, pela abertura da tampa de vapor.

5. Colocar a massa em forminhas de silicone e levar ao forno pré-aquecido a 220º, durante aproximadamente trinta minutos.
