

# QUEQUES DE CURGETE E QUEIJO



## CONFEÇÃO

1. Pique a curgete com a lâmina picadora, na velocidade 11, durante 10 segundos. Reserve.
2. Troque para a lâmina de amassar/triturar. Adicione a farinha, o fermento, o alho, os ovos, o azeite e o leite e tempere com sal e pimenta a gosto. Selecione o programa de massas P3.
3. Adicione a curgete, o queijo ralado e a salsa. Programe na velocidade 6 durante 15 segundos.
4. Distribua o preparado por 12 formas de queques, previamente untadas com margarina, e leve ao forno, pré-aquecido a 190°C, durante 25 minutos.
5. Receita do livro Receitas Indispensáveis para o seu Robot Cuisine Companion.

## INGREDIENTES

- 125 G DE CURGETE COM CASCA
- 200 G DE FARINHA DE TRIGO T55
- 1 COLHER DE CHÁ BEM CHEIA DE FERMENTO EM PÓ
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE ALHO EM PÓ
- 2 OVOS MÉDIOS
- 30 ML DE AZEITE
- 100 ML DE LEITE
- 50 G DE QUEIJO DA ILHA RALADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE SALSA PICADA
- SAL E PIMENTA Q.B.
- MARGARINA PARA UNTAR