

# PEIXINHOS DA HORTA SAUDÁVEIS



## INGREDIENTES

- 200 GR FEIJÃO VERDE
- 2 OVOS
- FARINHA Q. B.
- ÁGUA Q. B.
- SAL Q. B.
- ALHO EM PÓ Q.B.
- AZEITE Q.B

## CONFEÇÃO

1. Cozer durante 3 a 5 min na taça da CC (sem acessório) com 500 ml água e sal, 100°.
2. Depois de cozido, retirar o feijão verde da água quente e meter logo numa taça com água fria e depois escorrer bem.
3. Entretanto para fazer o polme, colocar o acessório batedor e bater os 2 ovos, 2 c.sopa de água, na velocidade 6, 2 min.
4. Adicionar a farinha aos poucos e o alho em pó, na velocidade 4, 1 min. Verificar a consistência. Não pode ficar nem muito líquido, nem muito grosso.
5. Juntar o feijão verde ao polme e levar a fritar em azeite.