

# NAANS DE QUEIJO



## CONFEÇÃO

1. Coloque a farinha, o fermento, o sal, 10 cl de água, o azeite e o iogurte na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P1 durante 1 min.
2. Pré-aqueça o forno a uma temperatura de 260 °C. Deite a pasta em 6 taças e espalhe-as. Coloque o queijo no centro e corte a pasta em triângulos ou círculos. Rode de novo os naans com um rolo de pasteleiro.
3. Coloque os naans num tabuleiro e leve-os no forno durante cerca de 5 min. De preferência, sirva o prato quente.

## INGREDIENTES

- 300 G FARINHA
- 1 SAQUETA DE FERMENTO QUÍMICO (11 G)
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C. DE SOPA DE AZEITE
- 1 IOGURTE NATURAL (125 G)
- 6 PORÇÕES DE QUEIJO FUNDIDO (120 G)