

# STRUDEL DE FARINHEIRA



## CONFEÇÃO

1. Cozer 2 ovos
2. Tirar a farinheira de dentro da tripa
3. Juntar todos os ingredientes na CC, programar 30 segundos em velocidade 12.
4. Com uma espátula puxar todo o conteúdo novamente para o fundo da taça é programar mais 10/15 em velocidade 7
5. Pode acrescentar alguma especiaria e mexer mais um pouco. Eu não acrescentei porque a farinheira estava bem temperada.
6. Colocar o conteúdo no centro da massa folhada, entrançar e pincelar com ovo.
7. Colocar no forno pré-aquecido a 180° durante 20/25 minutos

## INGREDIENTES

- 2 OVOS + 1 OVO (OU SÓ A GEMA)
- 1 FARINHEIRA
- 8 AZEITONAS SEM CAROÇO
- ESPECIARIAS
- MEIO COPO DE IOGURTE NATURAL