

# FOLHADO DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça, o azeite, os cogumelos, o bacon e o alho em pó. Selecionar a V. 2, 100°, 3 min.
2. Juntar a cenoura, a couve coração, a courgette e o sal. Selecionar mais 7 a 10 mim (selecionei 7 min pois gosto dos legumes al dente).
3. Entretanto numa taça misturar a farinha maizena e a noz moscada com o leite e juntar ao preparado da taça e selecionar mais 7 min.
4. Colocar a massa folhada numa tarteira e picar com um garfo. Deitar o preparado sobre a massa folhada e levar ao forno pré aquecido a 175°, durante 20 min.

## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM MASSA FOLHADA
- 1 LATA MÉDIA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 100GR DE BACON EM TIRAS
- 12 RODELAS FINAS DE COURGETTE
- 1 CENOURA MÉDIA RASPADA
- MEIA COUVE CORAÇÃO (PARTIDA EM JULIANA)
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B.
- ALHO EM PÓ Q.B.
- 150 ML DE LEITE (PODE SER SEM LACTOSE)
- 2 C. SOPA DE FARINHA MAIZENA
- NOZ MOSCADA Q.B.