

FOLHADOS DE ALHO FRANCÊS



INGREDIENTES

- 500 GR DE ALHO FRANCÊS (PESADO LIMPO)
- 1,5 DL DE AZEITE
- 4 OVOS
- 100 ML DE NATAS
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 2 EMBALAGENS DE MASSA FOLHADA RETANGULAR

CONFEÇÃO

1. Cortar o alho francês em rodelas muito finas.

2. Colocar o azeite na taça da CC, munida do acessório misturador, juntar o alho francês e um pouquinho de sal. Selecionar Slowcook P1.

3. Abrir, mexer e selecionar Slowcook P3.

4. Retirar o alho francês, escorrer e reservar.

5. Na taça, sem lavar, e com o acessório batedor, colocar os ovos, as natas, sal e pimenta. Programar velocidade 4, 2 minutos.

6. Ligar o forno a 200 graus.

7. Enrolar cada um dos retângulos de massa folhada (parte mais larga) e cortar pedacinhos de cerca de 2 cm. Colocar cada pedacinho no fundo de formas de queques (anti aderentes ou untadas) e, com os polegares, estender a massa de modo a cobrir toda a forma (fundo e laterais).

8. Colocar uma colher de alho francês em cada uma das formas e acabar de encher com a mistura de ovos e natas.

9. Levar ao forno até dourar (cerca de 20 minutos).

11. Nota: Podem cortar-se círculos de massa folhada do tamanho pretendido, mas o resultado é melhor como descrito acima.
