

# PEIXINHOS DA HORTA



## INGREDIENTES

- FEIJÃO VERDE QB
- 4 OVOS
- 100 G DE FARINHA + ALGUMA PARA PANAR
- 3 COLHERES DE SOPA DE SUMO DE LIMÃO
- SAL, PIMENTA
- ÓLEO PARA FRITAR

## CONFEÇÃO

1. Colocar água na taça, uma pitada de sal e programar 100º 6 min. Escorrer e reservar.

---
2. Com a batedora na taça, bater os ovos 1 min vel. 6.

---
3. Acrescentar a farinha, o sal, a pimenta e o sumo de limão e programar vel.6 1 min. Verter o polme para uma taça ou prato de sopa.

---
4. Panar o feijão verde na farinha, depois no polme e fritar em óleo quente até ficarem douradinhos.

---
5. Escorrer sobre papel absorvente.

---