

# CREME DE ESPINAFRES À BELGA



## CONFEÇÃO

1. Colocar a Lâmina de amassar/ triturar Deitar a margarina e programar vel. 3 a 70° por 3 minutos. Deitar a farinha e programar vel. 6 , 90° por 3 minutos Adicionar a água e programar vel 3 a 100° por 5 minutos (até ferver). Juntar os ingredientes e programar vel 3 100° por 18 minutos . Triturar na vel 12, 3 minutos ou mais. Se necessário 1 minuto de pulse (vel 13). Misturar a gema com as natas e adicionar à sopa. Rectificar os temperos..

2. Receita de Luisa Amaro

## INGREDIENTES

- 1 MOLHO DE ESPINAFRES (CERCA DE 750G)
- 2 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA
- 3 COLHERES DE SOPA DE FARINHA
- MEIO CUBO DE CALDO DE CARNE
- 1 LITRO DE ÁGUA MORNA
- SAL E NOZ MOSCADA (QB)
- 1 GEMA
- 1 CHÁVENA DE NATAS