

PATANISCAS DE ALHEIRA



CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina amassar/triturar picar a cebola e o dente de alho. Juntar um fio de azeite e prog slow Cook P1 3 minutos.
2. No fim do tempo adicionar as alheiras, sem pele, desfazendo com os dedos a medida que coloca. Prog slow Cook P1.
3. Retirar e deixar arrefecer (morno)
4. Separar as gemas das claras, colocando as gemas diretamente na taça ainda com a lâmina amassar/triturar, e juntar a alheira (morna), a farinha, o fermento, os coentros (ou salsa) e prog V6 1 minutos. Aos 30 segundos juntar o leite devagar pelo bocal.
5. Entretanto bater as claras em castelo (eu bati com a batedeira para facilitar visto a CC estar ocupada).
6. Juntar o preparado às claras e envolver cuidadosamente.
7. Fritar colherada de massa de ambos os lados e escorrer em bastante papel absorvente.

INGREDIENTES

- PARA 30 PATANISCAS (+-)
- 4 OVOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE FARINHA
- 2 COLHERES DE SOBREMESA DE FERMENTO (RASAS)
- 2 ALHEIRAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 RAMO DE COENTROS OU SALSA
- 160ML DE LEITE
- FIO DE AZEITE
- ÓLEO PARA FRITAR