

WAFFLES DE ATUM (SEM GLÚTEN)



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MÉDIA
- 3 OVOS
- 3 LATAS DE ATUM EM AZEITE
- 125 ML LEITE
- SAL Q.B.
- SALSA Q.B.
- 3 COLHERES (SOPA) DE FARINHA ARROZ
- 3 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO (MAIZENA)

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

2. Colocar a cebola (em quartos) e a salsa e picar na velocidade 10 por 15 segundos. Verificar que não ficaram pedaços grandes.

3. Trocar para acessório batedor. Descer a cebola das paredes com a ajuda da espátula. Adicionar os ovos e o sal e programar velocidade 5 por 1 minuto. Ao fim de 30 segundos adicionar o leite pelo buraco da tampa. Abrir e colocar a farinha e programar vel 5 por 1 minuto. Adicionar o atum e programar mais 1 minuto na velocidade 5.

4. Fazer as waffles no programa habitual.
