

PANQUECAS DE BATATA



INGREDIENTES

- 500 G BATATAS
- 50 G CEBOLAS
- 1 OVO + 1 GEMA
- 60 G FARINHA
- SAL
- PIMENTA
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos.

2. Descasque a cebola, corte-a grosseiramente e coloque-a na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg. Reserve.

3. Coloque as batatas e 25 cl de água na taça com a lâmina picadora. Seleccione o programa de vapor P1 durante 10 min.

4. No final do programa, junte a farinha, o ovo, a gema e as cebolas. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 6 durante 20 seg. Coloque a preparação bem no centro com a espátula e misture novamente durante 20 seg.

5. Forme pequenas panquecas e frite numa frigideira durante cerca de 15 min., virando-as.
