Entradas

FOFOS DE CARNE PICADA

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
7-13 Doses

INGREDIENTES

- 300 G DE CARNE PICADA
- 250 G DE FARINHA
- 1 DENTE DE ALHO
- 2 OVOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE AZEITE
- 1 DL DE ÓLEO
- 2,5 DL DE LEITE
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ
- 1 RAMINHO DE SALSA PICADA
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descascar o dente de alho, e picá-lo usando a ultrablade (pulse, 15s).
2. Trocar para acessório misturador, juntar o azeite, e slowcook P1 (reduzindo o tempo para 3min).
3. Adicionar a carne picada, temperar com sal e pimenta, programa slowcook P2 (reduzindo o tempo para 25min).
4. Reservar a carne e escorrer o líquido.
5. Ligar o forno a 180°C.
6. Sem lavar a taça, colocar a lâmina de amassar e adicionar os ovos, o óleo, o leite, uma pitada de sal, a farinha e o fermento, e seleccionar programa Pastry P1 para obter uma massa lisa.
7. Parar o programa quando ele começa a aquecer.
8. Juntar a carne e a salsa picada à massa, e misturar tudo durante 20s, velocidade 5.
9. Dividir a massa pelas forminhas, e levar ao forno durante 20 minutos.
10. Retirar do forno, desenformar e servir mornos ou frios.
11. (adaptada do site da Teleculinária)