

# BOLINHAS DE QUEIJO E CEBOLINHO



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque a farinha, o fermento, as especiarias, os queijos, o cebolinho, a manteiga, o leite, o ovo inteiro e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 8 durante 1 min. Deixe a bola de massa repousar no frigorífico durante 30 min.
3. Corte a massa em 12 pedaços e forme discos com uma espessura de 12 cm. Coloque num tabuleiro de forno coberto com papel vegetal. Revista com a gema e deixe cozer durante 15 min. Deixe arrefecer ligeiramente antes de servir.

## INGREDIENTES

- 450 G FARINHA
- 3 C. DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO
- 1 C. DE CHÁ DE SEMENTES DE MOSTARDA
- 1 C. DE CHÁ DE PIMENTA
- 50 G QUEIJO FLAMENGO RALADO
- 50 G QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 2 C. DE SOPA DE CEBOLINHO PICADO
- 50 G MANTEIGA
- 22 CL LEITE
- 1 OVO GRANDE
- 1 C. DE CHÁ DE SAL
- 1 GEMA DE OVO