

# MUFFINS DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).

---
2. Corte a curgete e a cenoura em pequenos cubos.

---
3. Coloque os ovos, a farinha, o fermento, o leite, o azeite, os cominhos, o sal e a pimenta na taça com a lâmina para amassar/triturar. Seleccione o programa de massa P3.

---
4. No final do programa, junte os legumes e o queijo ralado. Misture na velocidade 4 durante 30 seg.

---
5. Deite a massa em forminhas para muffins e deixe cozer durante cerca de 20 min. Deixe arrefecer e sirva.

---

## INGREDIENTES

- 120 G CURGETES
- 60 G CENOURAS
- 3 OVOS
- 150 G FARINHA
- 1/2 SAQUETA DE FERMENTO (5-6 G)
- 12 CL LEITE MEIO GORDO
- 10 CL AZEITE
- 70 G QUEIJO RALADO
- 1/2 C. DE CHÁ DE COMINHOS MOÍDO
- 1 C. DE CHÁ DE SAL
- PIMENTA