



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 30 CL LEITE MEIO GORDO
- 5 G AÇÚCAR
- 175 G FARINHA
- 5 G FERMENTO QUÍMICO
- SAL
- AZEITE

CONFEÇÃO

1. Separe as claras das gemas. Coloque as gemas, o leite e o açúcar na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 1. Junte gradualmente a farinha e o fermento com o aparelho em funcionamento. Deixe o aparelho em funcionamento durante mais 2 min. Coloque o resultado numa taça à parte e lave a taça de preparação.
2. Coloque as claras e uma pitada de sal na taça com o acessório batedor e seleccione a velocidade 6 durante 5 min. sem a tampa de regulação de vapor. Incorpore suavemente as claras na mistura.
3. Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite e deite pequenos montes de massa, espalhando-os. Após alguns minutos, verifique e vire os blinis. Transfira para um prato e repita até utilizar toda a massa.