

CANJA FINGIDA



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 CENOURAS PEQUENAS
- 1 CALDO DE GALINHA
- 2 RAMINHOS DE SALSA (OU HORTELÃ)
- 2 LITROS DE ÁGUA
- MARGARINA Q.B.
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório picador. Deite na taça a cebola e programe vel. 12, durante 15 segundos.

2. Retire o acessório picador e substitua pelo acessório misturador.

3. Corte em pequenos pedaços as cenouras e deita-as na taça. Adicione a água, a salsa, o caldo de galinha, a margarina e o sal.

4. Seleccione o programa cozedura lenta P2 durante 30 minutos.

5. Adicione a massa e programe vel. 1, 95º durante 13 minutos.
