

Empadinhas



Ingredientes

50 g chouriço
250 g fiambre
150 g bacon (opcional)
4 ovos
200 g óleo
300 g leite
Sal q.b.
500 g farinha sem glúten
2 c. chá de fermento em pó

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180° C.
2. Coloque no copo as carnes separadamente e pique de 1 a 3 seg/vel 3. Reserve.
3. Deite no copo os ovos, o óleo, o leite, sal e programe 2 min/37°C/vel 2.
4. Adicione a farinha, o fermento e programe 1 min/vel Espiga.
5. Junte as carnes e envolva com a ajuda da espátula.
6. Coloque em forminhas untadas com manteiga.
7. Leve ao forno cerca de 25 minutos.

Dica: Pode adicionar sobras de carne cozida de vaca ou frango.
Pode também colocar em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.