Ingredientes



TOMENOTA!

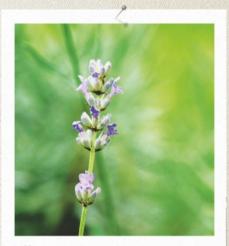
Tenha em atenção que, uma vez secas, as ervas aromáticas ganham uma maior concentração de sabor e de aroma; por isso, devem ser utilizadas em menor dosagem do que quando frescas.
Agora, importante mesmo é que perfumem a sua cozinha para que ela faça toda a diferença.



Ervas aromáticas



Louro



Alfazema

Experimente juntar, na garrafa do azeite, uma ou duas folhas secas de louro e um raminho de tomilho. Em breve ganhará um azeite aromátizado.

-10

Muffins de queijo de cabra e cerejas

INGREDIENTES

2 ovos inteiros 2,5 dl de leite 100 g de manteiga 250 g de farinha 1 colher (sobremesa) de fermento em pó cerejas descaroçadas queijo de cabra sal e pimenta preta moída na altura

PREPARAÇÃO

Bata os ovos com o leite. Derreta a manteiga em banho-maria, ou no microondas, e junte à mistura de ovos e leite. Mexa bem e tempere com sal e pimenta.

Peneire a farinha com o fermento em pó e junte ao creme de ovos. Mexa bem. Deixe repousar por trinta minutos, tapando com um pano.

Distribua uma primeira camada de massa por forminhas de queque, previamente untadas e enfarinhadas.

Espalhe nas formas alguns pedacinhos de queijo de cabra e algumas cerejas. Cubra com a restante massa de modo que tape queijo e cerejas.

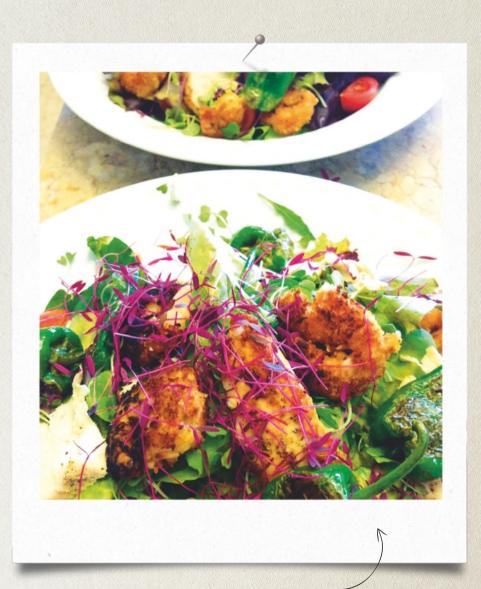
Leve as formas ao forno pré-aquecido a 200 °C (7, no termóstato) por uns vinte minutos.

1 men gosto:					
		V			



TOMENOTA!

Pode servir estes muffins em jeito de entrada ou mesmo como prato ligeiro; neste caso, acompanhe com uma boa salada.



Pode parecer estranha a mancebia entre franzo e camarão, mas logo verá que resulta. Foi salada para um domingo de sol. E os verdes foram tirados da nossa pequena horta.

