

FOFINHOS DE CHOURIÇO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 22 FOFINHOS

1 chouriço com 300g sem pele e cortado em rodela finas
3 chávenas de chá de farinha
4 ovos
2 chávenas de chá de leite
Meia chávena de chá de manteiga derretida
2 colheres de chá de fermento em pó
Sal fino q.b.

PREPARAÇÃO

Parta os ovos para uma tigela e junte a farinha, o fermento e um pouco de sal.
Enquanto bate, junte a manteiga e o leite.
Bata apenas para ficar bem misturado.
Se utilizar formas normais unte primeiro com manteiga, se forem de silicone não é necessário.
Encha as formas com o preparado até 2/3 (66%)
Divida as rodela de chouriço pelas formas.
Leve ao forno nos 180° entre 20 a 30 minutos.
Desenforme e deixe arrefecer.

Custo: 4.00 € ; Custo por fofinho: 0.18 €

<http://www.saborintenso.com/f21/fofinhos-chourico-833/>

www.saborintenso.com