



# QUEQUES DE LEGUMES XL



Vegetariano



43 MIN



FÁCIL



1012 UNIDADES



YÄMMI 2

## Ingredientes

- Para o Recheio:
- 30 g de azeite
- 1 dente de alho
- 220 g de cogumelos laminados
- 130 g de cenoura
- 130 g de curgete
- 60 g de bacon aos cubos (opcional)
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Para a Massa:
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 220 g de farinha sem fermento
- 1 c. de chá (rasa) de fermento
- 200 g de leite
- 120 g de óleo
- Sal a gosto
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

## Preparação

- 1º** Prepare o recheio: coloque na panela o azeite e o dente de alho e programe 5 minutos a 120°C na velocidade 1 com Rotação Inversa .
- 2º** Lamine os cogumelos e corte a cenoura e a curgete em cubinhos pequenos. Junte-os na panela, adicione o bacon aos cubos (opcionalmente), tempere com sal e pimenta a gosto e regule 10 minutos a 100°C na velocidade 1 com Rotação Inversa .
- 3º** Retire os legumes da panela, escorra o líquido que se possa ter acumulado e reserve.
- 4º** Pré-aqueça o forno a 180°C. Prepare a massa: separe as gemas das claras. Lave e seque bem a panela e insira o acessório misturador.
- 5º** Coloque na panela as claras e uma pitada de sal e programe 2 minutos na velocidade 4. Retire e reserve.
- 6º** Retire o acessório misturador. Sem lavar a panela, introduza as gemas reservadas, a farinha e o fermento, o leite, o óleo e uma pitada de sal. Regule 1 minuto na velocidade 4.
- 7º** Com a ajuda da espátula, envolva suavemente as claras em castelo reservadas.
- 8º** Unte formas de queques ou muffins com manteiga e polvilhe-as com farinha (retirando o excesso). Coloque um pouco de massa no fundo das formas, sobreponha uma colher de recheio (sem líquido) e termine de cobrir com a massa restante.
- 9º** Leve ao forno pré-aquecido cerca de 20-25 minutos.