

thermomix

VORWERK

Coscorões (receita rápida)

TM31

## Ingredientes

Imported

- 400 grs Farinha com fermento
- raspa de 1 limão
- 1 colher chá de sal
- 1,5 dl leite morno
- 0,5 dl azeite morno
- 1 ovo
- 1 cálice de água ardente

## Preparação

**1º** Colocar no copo todos os ingredientes menos a farinha. Programar **15 segundos** na **Vel. 6**.

**2º** Acrescentar a farinha a programar **4 minutos** em **Vel Espiga**. A massa não precisa levedar!

**3º** Estender a massa numa bancada polvilhada de farinha e esticar com o rolo de cozinha o mais fino que conseguir. Cortar a gosto.

**4º** Aquecer óleo numa frigideira e fritar os coscorões até ficarem dourados.

**5º** Retirar e escorrer em papel de cozinha e polvilhar com açúcar e canela em pó.

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: FoXy Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>