

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 aromatizado.

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 descarocadas

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.

A meu gosto:



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 frango e camarão, mas logo verá que resulta.
Foi salada para um domingo de sol.
E os verdes foram tirados da nossa pequena horta.*

