

LANCHES AJANTARADOS

(Mafalda Pinto Coelho)



Tarte de atum, milho, tomate seco e orégãos

] INGREDIENTES [

Massa

250 gramas de farinha de trigo

150 gramas de manteiga

1 colher de sopa de banha

1 ovo inteiro

Pingos de água com sal

Recheio

6 ovos inteiros

2 pacotes de natas frescas

1 colher de sopa de farinha maizena desfeita num pouco de leite

3 latas das pequenas de atum

2 latas das pequenas de milho doce

Tomate seco cortado aos quadrinhos

Queijo ralado

Sal e orégãos

] PREPARAÇÃO [

Amassa-se tudo muito bem e forra-se uma forma de tartes com esta massa, convém descansar 1 hora.

Põe-se o atum, o milho, o tomate e os orégãos em cima da massa da tarte, bate-se os ovos com as natas, junta--se a maisena, tempera-se com sal e deita-se por cima do atum e o queijo . Vai ao forno médio durante quase uma hora.

Queques salgados

] INGREDIENTES [

- 1 xícara de leite
- 1 xícara de farinha
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal e pimenta

Recheio

Carne picada, Fiambre picado ou Queijo picado, etc

] PREPARAÇÃO [

Amassa-se tudo muito bem, deita-se um bocadinho desta massa numa forma de queques já untada, põe-se o recheio e tapa-se com mais um bocadinho de massa.

Vai ao forno médio durante, mais ou menos, meia hora.



Brisas do liz

] INGREDIENTES [

- 3 ovos inteiros
- 3 gemas
- 250 gramas de açúcar
- 50 gramas de amêndoas sem pele e raladas

] PREPARAÇÃO [

Misturam-se os ingredientes todos, mexendo o menos possível. Untam-se umas forminhas de queques e deita-se o preparado. Vai ao forno em banho- maria, mais ou menos durante 1 hora. Esta receita dá mais ou menos para 12 brisas.

