

PASTEIS DE COCO GOURMET



INGREDIENTES

- 190 GR DE COCO
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 300 GR DE FARINHA
- 7,5 CL DE LEITE DE COCO
- 7,5 CL DE LEITE
- 3 OVOS
- SAL E PIMENTA
- 1,5 C. CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- SUMO DE 1/2 LIMÃO (OU 1/2 COLHER ACTIFRY DE VINAGRE BRANCO)

CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes numa taça e mexa com um garfo ou como uma colher de pau até obter uma massa consistente e elástica.

2. Pincele a cuba Actifry com óleo.

3. Pré-aqueça durante a Actifry a 220°C durante 5 minutos.

4. Use 2 colheres de sopa para fazer pequenos bolinhos com cerca de 25 - 30 gr cada. Coloque 14 bolinhos na cuba Actifry, tendo o cuidado de deixar espaço entre eles.

5. Feche a tampa e programe Snacks em Polme durante 12 minutos.

6. Retire os bolinhos da cuba e repita o processo até acabar a massa.
