



Entradas Salgados

## Blinis de Salmão Fumado

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

PARA O BLINIS:

- 1 chávena de farinha
- 1 c. de chá de fermento
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 1/2 chávena de leite
- 1 c. de sopa de Natas Longa Vida Original

PARA DECORAR:

- 100 ml de Natas Longa Vida Original
- sal q.b.
- salmão fumado q.b.
- alcaparra q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	102,6 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	4,5 g	9%*
<b>Lípidos</b>	4,8 g	7%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	10,0 g	4%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Para os Blinis: Mistura a farinha com o fermento e faz uma cova no meio. Acrescenta os ovos batidos com o leite e a nata e mexe bem até ficar sem grumos. Se for necessário, passa pela varinha mágica.
- 2 Numa sertã antiaderente deitar colheradas da massa e deixar cozer, virando quando se formarem bolhas.
- 3 Para decorar: Bater as natas com o sal até ficarem bem duras. Por uma colherada em cima de cada blini, uma fatia pequenina de salmão e uma alcaparra.