

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

Energia	102,6 kcal	5%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	4,8 g	7%*
Hidratos de Carbono	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.