



Bolo de Carne Apto celíacos

Ingredientes: (para 1 porção)

Cebola

½ unidade

Pimentão vermelho

½ unidade

Tempero Provençal desidratado

1 colher de sopa

Tempero para carne

1 colher de chá

Ovos

1 unidade

Fécula de milho ou farinha de trigo

1 colher de sopa

Carne moída

300 g

Farinha de rosca

3 colheres de sopa

Modo de Preparo

Processe a cebola, o pimentão, o tempero provençal, o tempero

para carne e o ovo. Acrescente o resto dos ingredientes, misture bem e coloque no TartaExpress. Cozinhe em potência máxima por 4 minutos. Destampe e cozinhe por mais 1 minutos. Sugestão: recheie o bolo de carne com 2 ovos cozidos. Utilizar ingredientes sem TACC permitidos

