



Blini com salmão fumado

Sabores nórdicos

Preparação

1. Bata os ovos até ficarem espumosos. Adicione a farinha de trigo sarraceno, a farinha e o fermento e misture. Junte a Alpro Bebida de Aveia e bata até obter uma massa cremosa. Adicione um fio de óleo.
2. Derreta uma colher de chá de margarina numa frigideira e para cada blini faça um círculo com cerca de uma colher de chá de massa. Deixe espaço suficiente entre os blinis, uma vez que a massa expande um pouco ao cozinhar.
3. Cozinhe os blinis até que a superfície esteja seca, vire-os e repita do outro lado até ficarem com uma cor dourada. Repita até esgotar a massa.
4. Coloque um pedaço de salmão fumado sobre cada blini, uma colher de chá de Alpro alternativa ao iogurte Natural, adicione algumas ovas e decore com um raminho de endro.



4 porções



30min



Ingredientes

- 2 ovos
- 100 g de farinha de trigo sarraceno
- 100 g de farinha
- 1 c. de chá de fermento
- 1 c. de sopa de óleo
- 250 ml Alpro Bebida de Aveia
- 200 g de salmão fumado
- 6 c. de sopa de Alpro alternativa ao iogurte Natural
- 4 c. de sopa de ovas
- endro fresco

Feito com

Alpro Natural



Alpro Bebida de Aveia



Alpro Natural com Amêndoa

