



Blinis de lentilhas com queijo

Ingredientes (para 10 unidades ou 2 porções)

Para a massa:

150 g de lentilhas em conserva

60 g de farinha

15 mL de água

9 g de fermento químico

3 claras de ovo

Azeite de oliva virgem

Para as guarnições:

40 g queijo fresco

Orégano

Preparo

1. Lavar e escorrer muito bem as lentilhas.
2. Transferi-las para um liquidificador ou mixer, adicionar as claras e a água e bater até obter uma massa sem grumos.
3. Em uma tigela, misturar a farinha com o fermento. Juntar à mistura de lentilhas e bater tudo.
4. Em uma frigideira quente com algumas gotas de azeite, despejar porções da massa, formando discos de cerca de 5 cm de diâmetro. Dourar dos dois lados.
5. Colocar os blinis em um prato com papel-toalha para retirar o excesso de óleo.
6. Servir com um pedaço de queijo por cima e uma pitada de orégano.

Recomendações

Podemos combinar diferentes ingredientes para as guarnições de acordo com a preferência e criar diferentes toppings, além de utilizar outras leguminosas cozidas para a massa.