



Salgado com Mousse de Abacate

Um salgado pitoresco com Bebida de Soja Original

Preparação

1. Para elaborar a base do salgado, misture todos os ingredientes num robô de cozinha. Polvilhe um pouco de farinha na sua bancada de trabalho e amasse o preparado até formar um rolo de 5 cm de diâmetro. Tape o rolo com um pouco de película aderente e deixe repousar por 30 minutos.
2. Enquanto aguarda, pré-aqueça o forno a 180° C. Desenrole o preparado e corte em fatias com 1 cm de espessura. Coloque-as em papel vegetal e deixe ir ao forno durante 10 a 15 minutos. De seguida, retire e deixe arrefecer na grelha.
3. Enquanto aguarda, prepare a mousse de abacate. Descasque o abacate, corte em pequenos pedaços e regue com sumo de lima. Misture o abacate com a cavala, os coentros e a bebida Alpro de soja original, até ficar macio. Adicione o sal, a pimenta-de-cayenne e um pouco mais de sumo de lima, a gosto.
4. Com uma colher coloque a mousse por cima do salgado, já arrefecido, e enfeite com os coentros e a pimenta-de-cayenne. "



25 pedaços



15min

Ingredientes

- Salgado:
- 150 g de farinha com fermento ou farinha de arroz com uma c. de chá de fermento
- 75 g de queijo ralado parmesão
- 50 g de Alpro Creme de Soja para Assar e Cozinhar
- 1 gema de ovo
- 5 c. de sopa de Alpro Bebida de Soja Original
- 2 c. de sopa de sementes de papoila
-

- Mousse:
- 1 (+/- 270 g) de cavala fumada
- 1 1/2 abacate
- 1 lima
- alguns ramos de coentros
- 80 ml de Alpro Bebida de Soja Original
- sal
- pimenta-de-cayenne "

Feito com

Alpro Bebida de Soja Original

