

## Bolachas de waffle salgadas com iogurte estilo grego, presunto cozido e tomates-cereja



### Ingredientes

Para 16–20 waffles  
30 minutos

#### Waffles:

- 200 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 80 g de manteiga sem sal Pur Natur, derretida
- 150 g de queijo ralado, Passendaele classic
- 2 ovos
- 50 g de espinafres jovens
- 250 g de iogurte estilo grego Pur Natur
- pimenta e sal

#### Finalização:

- 150 g de presunto Breydel, cortado muito fino
- 150 ml de natas ácidas
- 100 g de rúcula
- alguns tomates-cereja

### Modo de preparação

1. Pré-aqueça a máquina de waffles. Misture a farinha, o fermento em pó e o sal. Coloque os ovos noutra tigela. Adicione o iogurte enquanto bate. Incorpore a mistura de farinha na mistura de ovos até obter uma massa lisa.



2. Branqueie rapidamente os espinafres e escorra bem. Junte-os à massa com a manteiga derretida. Misture também o queijo ralado.
3. Unte a máquina de waffles com um pouco de manteiga ou spray de cozinha. Coloque uma colher da massa na máquina. Cozinhe até os waffles ficarem dourados e estaladiços. Repita até acabar a massa.
4. Decore os waffles com o presunto enrolado em forma de rosetas, as natas ácidas, os tomates-cereja e um pouco de rúcula. Sirva quente. Ótimo como aperitivo ou snack.

Dica: se sobrar waffles, guarde-os no frigorífico e aqueça-os novamente numa torradeira antes de servir.