

## Asinhas de couve-flor picantes

Eletrodoméstico: forno a vapor combinado

Tempo total de preparação: 50 minutos

Tempo de confecção: 40 minutos

Porções: 6

### Ingredientes:

1 couve-flor

95 g de farinha comum

1 colher de chá de pimentão picante

2 colheres de chá de alho em pó

1 colher de chá de sal

½ colher de chá de pimenta

180 ml de leite ou bebida de soja

70 g de molho Sriracha

2 colheres de sopa de azeite virgem extra

1 colher de sopa de mel

### Utensílios:

Tabuleiro PerfectClean

Taça grande

Taça pequena

Pincel

### Método de preparação

1. Pré-aquecer o forno a 225 ° C.
2. Numa taça grande, juntar a farinha, o pimentão, o alho em pó, o sal, a pimenta e o leite e mexer até estar tudo bem misturado.
3. Partir a cabeça de couve-flor em floretes com aproximadamente 2,5 cm de largura. Juntar os floretes à massa e garantir que cada um está bem coberto com a mistura. Colocar a couve-flor no tabuleiro e levar ao forno durante 20 minutos.
4. Entretanto, numa taça pequena, junte o molho Sriracha, o azeite e o mel e mexa bem. Untar a couve-flor com a mistura de molho picante e levar de novo ao forno por mais 20 minutos.

### Regulações

#### Passo de confecção 1

**Eletrodoméstico:** Forno a vapor combinado

**Modo:** Ar quente plus

**Temperatura:** 225 °C

**Duração:** 20 minutos + 20 minutos

**Nível:** 3

**Pré-aquecimento:** Sim