# Waffles de falafel

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Vegetariano | Médio | Médio | Económico | Com amigos | 4 pessoas |

## Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Bio Sabor Suave
- 200g de grão seco
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 3 colheres de sopa de salsa
- 3 colheres de sopa de coentros
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de chá de cominhos
- 1 colher de café de fermento
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- 1 iogurte grego
- 2 colheres de sopa de pepino ralado
- Q.b. de hortelã picada
- Q.b. de sumo de limão
- 100g de tomate cereja mix

## Modo de preparação

1. Coloque o grão de molho durante 8 horas.
2. Adicione num robot de cozinha o grão, a cebola e o alho. Misture até obter uma mistura homogênea.
3. Junte as ervas, a farinha, os cominhos, o fermento, um fio de Gallo Azeite Bio Suave, sal e pimenta.
4. Volte a misturar até obter um puré. Reserve.
5. Para o molho de iogurte, coloque o iogurte numa taça, adicione o pepino ralado, a hortelã picada e o sumo de limão. Misture.
6. Tempere com flor de sal e pimenta.
7. Aqueça um máquina de waffles e coloque aos poucos a massa de grão.
8. Sirva os waffles com o molho de iogurte e o tomate cortado em metades.

9 Regue com um fio de Gallo Azeite Bio Suave e decore com ervas frescas.

10 Tempere com flor de sal e pimenta.

*Produtos utilizados*

*Bio Sabor Suave*

Azeite Virgem Extra

*Veja também*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Couscous de verão com feta e limão*

*Vegetariano* *Rápido* *Fácil*

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Pizza de cogumelos e trufas*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Tofu picante com alga nori*

*Vegetariano* *Médio* *Fácil*

*Falafel*

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*