

# FOLHADOS DE ALHEIRA



## CONFEÇÃO

1. Coloque a cebola e o alho na taça com a lamina picadora, e PULSE 15 seg.

---
2. Retire a pele da alheira e junte à taça, programe 30seg, vel.5.

---
3. Estenda a massa folhada, e espalhe o preparado sobre a massa folha.

---
4. Enrole a massa folhada, e leve 10 min ao frio.

---
5. Corte a massa folhada em círculos com cerca de um centímetro de largura e coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal.

---
6. Pincele com ovo e leve ao forno pré-aquecido cerca de 15min.

---

## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA RECTANGULAR
- 1 ALHEIRA
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- SALSA
- 1 OVO