

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