

FOLHADINHOS DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 1 ROLO DE MASSA FOLHADA
- 40GR FARINHA
- 40 GR MANTEIGA
- 40 CL LEITE MAGRO
- 1 GEMA OVO
- 100GR QUEIJO RALADO
- SALVADOR E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório batedor na taça, a farinha, o leite, a noz moscada, o sal e a pimenta.

2. Bater na veloc. 7 durante 1 min.

3. Juntar a manteiga amolecida e no programa molhos, bater na velocidade 4 a 90° 8 min.

4. Cortar a massa folhada em círculos com um cortador e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal.

5. Misturar a gema com 1 c.chá de água.

6. No fim do programa juntar o queijo e colocar na veloc. 6, 60 segs.

7. Deitar 1 c.sopa do preparado em cada círculo, dobrar ao meio e selar, apertando as extremidades. Pincelar com o ovo e levar ao forno previamente aquecido 15 min a 180°.

8. Servir quente.
