

PETIT FOUR DE PARMESÃO



CONFEÇÃO

1. Acessório tritar/amassar.

2. Massa:

3. Colocar a farinha com o sal e o fermento na taça e dar uns toques no pulse para misturar.

4. Colocar a manteiga amolecida e dar mais uns toques no pulse.

5. Adicionar o leite e dar uns toques no pulse até formar uma massa.

6. Retirar a massa e estender o mais fina que se conseguir.

7. Recheio:

8. Misturar o queijo com a manteiga derretida.

10. Barrar a massa com esta mistura.

11. Enrolar a massa de modo a formar um rolo, polvilhar com farinha e envolver com película aderente e levar 1h ao frigorífico.

12. Cortar em fatias finas e levar ao forno pré aquecido a 175° 10 a 12min.

INGREDIENTES

- MASSA
- 250GR DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 50GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- MEIA CHÁVENA DE LEITE
- RECHEIO
- 100GR DE PARMESÃO RALADO
- 75GR DE MANTEIGA DERRETIDA