Entradas

PASTEIS MASSA TENRA COM ALHEIRA

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
1-6 Doses

INGREDIENTES

- MASSA
- 50 G MANTEIGA
- 20 G AZEITE
- 100 G ÁGUA
- 270 G FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- RECHEIO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES ALHO
- 50ML AZEITE
- 2 ALHEIRAS

CONFEÇÃO

1. Acessório laminar/triturar. Coloque na taça a manteiga, e o azeite e programe velocidade 2 , 100°, 2 minutos.
2. Adicione rapidamente a água, a farinha, o sal. Programe velocidade 7,40 segundos.
3. Deixar descansar a massa durante 2 horas. Só descansar,não é levedar. A massa não vai crescer.
4. Estender e rechear com formato de rissois e fritar em óleo quente.. NÃO é passada por ovo nem pão ralado.
5. Recheio:
6. Acessório triturar/amassar. Picar cebola e alho velocidade 10,20 segundos
7. Acessório misturador: colocar o azeite e programar Slow Cook P1. No fim do tempo,adicionar as alheiras(sem pele) em pedaços pequenos.
8. Programar Slow Cook P3,reduzindo o tempo para 10 minutos.
9. No fim,se necessário,envolver com espátula para ficar homogénio. Deixar arrefecer antes de usar.
10. Se preferir pode rechear a gosto com vaca,frango,queijo e fiambre,etc