

# PASTEIS DE MASSA TENRA



## INGREDIENTES

- MASSA:
- 30 G DE MANTEIGA
- 30 G DE BANHA, DE BOA QUALIDADE
- 100 G DE ÁGUA
- 260 G DE FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- RECHEIO:
- 1/2 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CENOURA PEQUENA
- 20 G DE VINHO BRANCO
- 20 G DE MOLHO TERIYAKI OU SOJA
- 300 G DE VITELA (USEI JÁ ESTUFADA)
- 3 RODELAS DE CHOURIÇO DE CARNE

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina amassar/triturar, a manteiga e a banha e programar Vel.2/100°C/ 2 minutos.
2. Junte depois a água e a farinha, peneirada com o sal. Programar 30 seg./Vel.8.
3. Retire da taça e deixe a massa repousar, por cerca de uma hora.
4. Entretanto prepare o recheio:
5. Coloque na taça limpa, com a lâmina amassar/triturar, a cebola, a cenoura e o alho e seleccionar a Vel. 8/15 seg.
6. De seguida, junte o vinho branco e refogar, seleccionando o programa Cozedura Lenta P1. Finalmente adicione o molho Teriyaki, a vitela estufada, em cubos e o chouriço e programar 20 seg./Vel.10 para triturar. (neste ponto, se usarem carne crua em vez de já estufada como eu usei, basta seleccionarem o programa Cozedura Lenta P2 e só depois triturar).
7. Numa bancada polvilhada de farinha, estenda a massa, com a ajuda de um rolo, de modo a ficar bem fininha. Recheie com a carne e molde, fechando com a ajuda dos dedos.
8. Frite em óleo bem quente, até dourarem de ambos os lados.