

MASSA DE RISSÓIS



INGREDIENTES

- 400G DE FARINHA
- 60G DE MARGARINA
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- 325 ML DE ÁGUA
- 325 ML DE LEITE
- UMA PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. 1. Pese a farinha e reserve

3. 2. Deite na taça a água, o leite o sal, a manteiga e o sumo de limão e programe 5 Min/100º/Vel 3.

5. 3. Junte a farinha de uma só vez e programe 20seg/vel 6.

7. 4. Retire a massa e deixe arrefecer.

9. 5. Numa superfície polvilhada com farinha e com a ajuda do rolo, estenda a massa e recheie a gosto
