



INGREDIENTES

- 2 PLACAS DE MASSA FOLHADA
- 1 OVO
- 160 GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- Q.B. DE CANELA EM PÓ
- RECHEIO: SIMPLES OU COM DOCE DE MORANGO, FRAMBOESA (NÃO IMPORTA O SABOR, POIS É OPCIONAL E AO GOSTO DE CADA UM)

CONFEÇÃO

1. O mais importante da receita é o segredo a cobertura e o posicionamento no forno

2. Pré-aquecer o forno a 200º.

3. Abra uma placa de massa folhada e pincele metade da placa com o doce que escolheu e polvilhe um pouco de canela e depois dobre.

4. Faça o mesmo com a segunda placa.

5. Na taça da CC coloque o batedor e junte a clara do ovo, programar Vel.7 / 5min.

6. Aos 4 minutos comece a misturar o açúcar em pó pela tampa. Verifique se obtém uma mistura macia e brilhante.

7. Barre com o glacé e corte 4 triângulos e na outra placa faça o mesmo.

8. Disponha os triângulos num tabuleiro e leve ao forno 15 a 20 minutos na 2ª prateleira a contar de baixo (é essencial colocar na 2.ª prateleira);

9. Receita inspirada de:
<http://anelnacozinhadasmravilhas.blogspot.se/.../jesuitas.ht...>
