

# RISSÓIS MISTOS



Uma Aventura na Cozinha

Rissóis mistos 🍪🍪🍪



## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- • 400G DE FARINHA
- • 60G DE MARGARINA
- • SUMO DE MEIO LIMÃO
- • 325 ML DE ÁGUA
- • 325 ML DE LEITE
- • UMA PITADA DE SAL
- PARA O RECHEIO:
- QUEIJO Q.B
- FIAMBRE Q.B
- OVOS
- PÃO RALADO Q.B
- ÓLEO PARA FRITAR

## CONFEÇÃO

1. Preparação da Massa:  
\_\_\_\_\_
2. Pese a farinha e reserve  
\_\_\_\_\_
3. Deite na taça a água, o leite o sal, a manteiga e o sumo de limão e programe 5 Min/100%/Vel 3.  
\_\_\_\_\_
4. Junte a farinha de uma só vez e programe 20seg/vel 6. (é importante não ultrapassar os 20 segundos)  
\_\_\_\_\_
5. Retire a massa e deixe arrefecer.  
\_\_\_\_\_
6. Numa superfície polvilhada com farinha e com a ajuda do rolo, estenda a massa e recheie a gosto.  
\_\_\_\_\_
7. Preparação do recheio:  
\_\_\_\_\_
8. Estender a massa dispor o queijo e o fiambre e dobrar.  
\_\_\_\_\_
9. No final e só passar um a um por ovo batido e por fim por pão ralado.  
\_\_\_\_\_
10. Congelar ou fritar  
\_\_\_\_\_