

# PASTÉIS DE MASSA TENRA



## CONFEÇÃO

1. Prepare a massa: Deite a água na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte a margarina, a pitada de sal e a farinha e programe 30 segundos na velocidade 10. Retire da taça, enrole e reserve. Lave a taça.
2. Descasque e lave a cebola e os alhos, corte em pedaços, deite na taça com a lâmina picadora, junte um ramo de salsa e programe 10 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, adicione a margarina e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, durante 5 minutos. Junte a polpa de tomate e a carne picada, tempere com sal e pimenta e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 10 minutos. Polvilhe com a farinha maisena e seleccione novamente o Programa Cozedura Lenta P1, durante 4 minutos. Retire da taça e reserve.
3. Estenda a massa numa bancada polvilhada com farinha até ficar muito fina mas sem romper. Disponha uma colherada do recheio, dobre e corte a massa em forma de rissol, utilizando um corta massas. Repita até acabar o recheio e a massa. Leve a fritar em óleo abundante até ficarem bem douradinhos, retire, deixe escorrer sobre uma folha de papel de cozinha e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 250 G DE FARINHA
- 50 G DE MARGARINA
- 100 ML DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- FARINHA PARA POLVILHAR
- ÓLEO PARA FRITAR
- PARA O RECHEIO:
- 500 G DE CARNE PICADA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 100 ML DE POLPA DE TOMATE
- 40 G DE MARGARINA
- 1 C. DE SOBREMESA DE FARINHA MAISENA
- SALSA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.