

# FOLAR DE CARNES



## CONFEÇÃO

1. Deite o fermento para a taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte a margarina à temperatura ambiente, o azeite, os ovos, uma pitada de sal e a farinha e seleccione o Programa de Massas P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Retire a massa, enrole-a, coloque-a numa tigela polvilhada com farinha, cubra com um pano húmido e deixe levedar até que triplique o volume.
2. Retire a pele ao salpicão e ao chouriço e corte-os em rodelas. Divida a massa em duas partes, estenda uma delas, forre um tabuleiro rectangular untado com azeite e espalhe por cima o salpicão e o chouriço. Estenda a restante massa, coloque por cima, virando as pontas para dentro, cubra com o pano húmido e deixe levedar mais 30 minutos.
3. Ligue o forno a 180 graus. Pincele a massa por cima com azeite e leve ao forno durante 30 minutos ou até que fique cozido e douradinho. Retire do forno, desenforme, deixe arrefecer e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA
- 150 G DE MARGARINA
- 40 ML DE AZEITE
- 1 SALPICÃO
- 1 CHOURIÇO
- 6 OVOS
- 1 SAQUETA DE FERMENTO SECO DE PADEIRO
- SAL Q.B.
- AZEITE PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR