



INGREDIENTES

- 280 G FARINHA T65
- 50 G DE MANTEIGA, SEM SAL
- 10 G DE AZEITE
- 20 G DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- ÓLEO PARA FRITAR, Q.B.
- MISTURA DE AÇÚCAR E CANELA, Q.B.

CONFEÇÃO

1. Massa:

2. Colocar todos os ingredientes na taça da Companion, com a lâmina de Triturar/Amassar e programar 30 segundos na Velocidade 8, para misturar. Depois, seleccionar o programa Massas P1.

3. Deixar repousar entre 30 minutos a 1 hora dentro da taça.

4. Com a ajuda de um rolo, esticar a massa o mais fina possível. Cortar em rectângulos e no meio dar uns cortes.

5. Fritar em óleo quente mas não demasiado, e fritar até dourar de ambos os lados.

6. Passar por uma mistura de açúcar e canela.
