

MASSA PARA RISSÓIS



CONFEÇÃO

1. Na taça com lâmina de amassar, deite o 5 primeiros ingredientes, programe 5min/100°C/Vel 3 e aguarde ferver (se o leite estiver a temperatura ambiente, 4min chegam).
2. Adicione a farinha já pesada e programe Vel 6/ 1min.
3. Verta a massa para uma bancada, sove um pouco e fica pronta a usar.

INGREDIENTES

- 200ML DE ÁGUA
- 200ML DE LEITE
- SAL
- CASCA DE LIMÃO
- 50GR DE MANTEIGA
- 400GR DE FARINHA