

FOLHADOS DE QUEIJO



INGREDIENTES

- 40 G FARINHA
- 40 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 40 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 2 ROLOS DE MASSA FOLHADA
- 1 GEMA DE OVO
- 120 G QUEIJO COMTÉ RALADO
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga cortada em cubos e seleccione o programa para molhos na velocidade 4 a 90 °C durante 8 min.
2. Estenda a massa e utilize um cortador para obter círculos. Revista um tabuleiro com papel vegetal. Misture a gema com 1 c. de chá de água.
3. No final do programa, junte o queijo ralado e misture na velocidade 6 durante 45 seg. Se a mistura não estiver uniforme, misture durante mais 30 seg.
4. Deite 1 c. de sopa da preparação numa metade do círculo de massa e dobre em dois para obter um folhado fechado. Pressione as extremidades para selar, pincele com a gema e coloque o folhado sobre o tabuleiro de forno. Repita este passo até toda a massa ter sido utilizada.
5. Leve ao forno durante 15-20 min. Sirva quente.