

MASSA PARA RISSÓIS YAMMI



INGREDIENTES

- 400G DE ÁGUA
- 50G DE AZEITE
- 40G DE MANTEIGA
- 1 PITADA DE SAL
- 500G DE FARINHA

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar, juntar todos os ingredientes na taça, à exceção da farinha e programar vel3, 100°C, 4min.

2. Adicionar imediatamente (e de uma só vez) a farinha e programar vel5, 2min.

3. Retirar a massa do copo ainda quente, dividir em 3 ou 4 partes, amassar ligeiramente e revestir 3 delas com papel aderente (para não arrefecerem) enquanto se trabalha uma das partes.

4. Recheiar a gosto.

6. Nota: receita adaptada do livro base da Yammi1. Continua a ser a minha massa de rissóis preferida. Fácil de fazer e fácil de trabalhar (embora eu não goste de massa muito fina, para quem goste talvez haja melhores opções de receitas)
