

MINI EMPADAS DE PÁSCOA



INGREDIENTES

- 1,5 CEBOLA
- 2 ROLOS DE MASSA FOLHADA
- 12 OVOS DE CODORNIZ
- 450 G DE CARNE DE SALSICHA
- 1.5 DENTE DE ALHO
- 1.5 MOLHO DE SALSA
- 3 GEMAS
- SAL E PIMENTA MOÍDA
- 1 GEMA

CONFEÇÃO

1. Desenrole a primeira massa folhada e corte 12 discos.

2. Unte uma forma para muffin e coloque os discos no fundo da forma.

3. Descasque a cebola e corte-a em 4.

4. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, coloque a cebola o dente de alho e a salsa.

5. Feche a tampa com a tampa reguladora de vapor colocada e pique na velocidade 10 durante 20 segundos.

6. Adicione a carne de salsicha e as gemas. Tempere com sal e pimenta.

7. Feche a tampa com a tampa reguladora de vapor colocada e selecione a velocidade 8 durante 20 segundos.

8. Coloque um pouco de guarnição em cada fundo de tarte.

9. Coza os ovos de codornizes mergulhando-os durante 4 minutos em água a ferver.

10. Descasque os ovos e coloque um em cada tarte.

11. Com a ajuda de um cortador de massa mais pequeno, corte 12 discos na segunda massa folhada.

12. Molhe os rebordos dos fundos de tarte e cubra cada paté com um disco.

13. Pincele a superfície com ovo.

14. Leve ao forno durante 20 minutos a 180°C.
