

FOLHADOS DE MAÇÃ E GILA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 A 10 FOLHADOS

800g de massa folhada
Farinha para polvilhar
Ovo batido para pincelar
Doce de maçã e de gila



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 2.60 € | Custo por folhado: 0.26 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/folhados-maca-gila-38747/>

PREPARAÇÃO

1. Polvilhe a bancada com farinha.

Com a ajuda de um rolo, estenda a massa com a espessura de 7 mm.

Corte quadrados com 10 cm.

2. Por cima de um quadrado de massa folhada, coloque no centro duas colheres de chá de doce de maçã e de gila.

Pincele as bordas da massa com um pouco de ovo batido.

Cubra com um quadrado de massa folhada.

Aconchegue e acalque as bordas com um garfo.

Repita o processo para os restantes folhados.

3. Coloque os folhados num tabuleiro de ir ao forno, previamente forrado com papel vegetal.

Pincele os folhados com ovo batido.

Se quiser, decore os folhados com a restante massa, cortada em figuras a gosto e pincele-a com ovo batido.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe cozinhar aproximadamente 25 minutos.

Quando a massa estiver bem cozida e loirinha, retire.

E estão prontos a servir.