

PÃEZINHOS RÁPIDOS COM PASTA DE ATUM

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 17 PÃEZINHOS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

- 800g de farinha
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá rasa de sal
- 125g de manteiga
- 275 ml de leite
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- Farinha para polvilhar q.b.
- 2 latas de atum com 120g cada
- 1 colher de sopa bem cheia de manteiga
- 1 cebola cortada em pedacinhos
- Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte a farinha, o sal, o fermento, os 125g de manteiga e o leite. Amasse tudo com as varinhas em espiral. Junte a salsa picada e misture bem.
2. Na bancada polvilhada com um pouco de farinha, estenda a massa até ficar com a espessura de cerca de 1 cm. Com um copo, corte os pãezinhos. Coloque-os num tabuleiro polvilhado com farinha uns ao lado dos outros.
3. Leve a cozer em forno pré-aquecido nos 220° cerca de 15 minutos até alourarem.
4. Entretanto, coloque na picadora, a manteiga e o atum. Tempere com um pouco de pimenta. Pique um pouco e junte a cebola. Pique tudo até ficar uma pasta. Sirva os pãezinhos barrados com a pasta de atum.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.17 €

<http://www.saborintenso.com/f21/paezinhos-rapidos-pasta-atum-5042/>

www.saborintenso.com