

Folhados de Farinheira

INGREDIENTES PARA 18 FOLHADOS

2 bases de massa folhada rectangular
para tartes com 375g cada
1 farinheira de boa qualidade
1 ovo batido para pincelar
Sementes de sésamo para polvilhar



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/folhados-farinheira-43011/>

PREPARAÇÃO

1. Com uma faca, corte a pele à farinheira e retire-a.
Corte a farinheira em rodela finas.
 2. Estenda a massa.
Com um cortador em formato de estrela ou outro a gosto, corte a massa.
No centro de cada estrela, coloque uma rodela de farinheira.
 3. Coloque num tabuleiro de ir ao forno previamente forrado com papel vegetal.
Pincele as extremidades da massa com ovo batido.
Cubra cada rodela com uma estrela de massa.
Acalque bem e pincele novamente com o ovo batido.
Por fim, polvilhe tudo com as sementes de sésamo.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar aproximadamente 20 minutos.
Depois da massa folhada cozida e lourinha, retire e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!