

Folhado de Queijo de Fiambre

INGREDIENTES PARA 8 FATIAS

2 bases de massa folhada redondas
200g de fiambre
200g de fatias de queijo flamengo
1 ovo batido
Sementes de sésamo



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f21/folhado-queijo-fiambre-43107/>

PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro de ir ao forno, estenda uma base de massa com o papel por baixo.
2. Por cima, espalhe metade do queijo, sem tapar a extremidade da massa.
Por cima do queijo, espalhe o fiambre.
E por fim, o restante queijo.
Pincele o rebordo da massa com o ovo batido.
3. Por cima, coloque a outra base da massa e retire o papel.
Acalque bem as extremidades.
4. Pincele a massa com o ovo e por cima, espalhe as sementes de sésamo.
No centro da massa, coloque um copo largo e acalque ligeiramente.
Com uma faca, corte a massa em fatias à volta do copo.
5. Retire o copo e leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe cozer aproximadamente 25 minutos, até que a massa fique lourinha.
Depois do folhado pronto, retire e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!