



RECEITAS

☞ Massa folhada

Pâte brisée

INGREDIENTES DA 1ª ETAPA:

- ◆ 375 g de manteiga
- ◆ 150 g de farinha de trigo

INGREDIENTES DA 2ª ETAPA:

- ◆ 350 g de farinha de trigo
- ◆ 160 g de água
- ◆ 90 g manteiga derretida
- ◆ 15 g de sal
- ◆ 3 g de vinagre

MODO DE FAZER:

1ª Etapa

Misture a manteiga à farinha até obter uma massa homogênea. Embrulhe a massa em papel -filme dando-lhe uma forma quadrada e coloque o pacote na geladeira por 2 horas.

2ª Etapa

Em uma tigela, ponha a água e o vinagre e dissolva o sal. Adicione a manteiga derretida e, em seguida, acrescente a

farinha de trigo. Amasse levemente a mistura evitando que esta fique elástica. Embruhe a massa em papel-filme e coloque o pacote na geladeira por 2 horas.

3a Etapa

Retire os dois pacotes da geladeira. Estique a massa obtida na 2a etapa até obter um disco com aproximadamente 9 mm de espessura. Sobre o centro do disco ponha massa de manteiga obtida na 1a etapa e feche o disco no formato de um envelope. Dê uma volta dupla na massa e leve-a à geladeira por 2 horas. Retire a massa da geladeira e vire $\frac{1}{4}$ de volta. Em seguida, dê uma volta simples e volte a por na geladeira.

- ◆ Volta dupla = a massa é dobrada em quatro
- ◆ Volta simples = a massa é dobrada em três

