

PÃO DE QUEIJO FOLHADO

Ricca

A escolha que sempre dá certo.



PÃO DE QUEIJO FOLHADO

INGREDIENTES		RENDIMENTO P	RENDIMENTO M
Massa	Polvilho azedo	0,346 kg	0,692 kg
	Polvilho doce	0,134 kg	0,268 kg
	Sal refinado	0,005 kg	0,010 kg
	Água	0,190 kg	0,380 kg
	Óleo vegetal	0,060 kg	0,120 kg
	Ovos	2 ovos	4 ovos
	Queijo meia cura ralado	0,080 kg	0,160 kg
	Margarina Ricca Folhados	0,175 kg	0,350 kg
Recheio	Requeijão forneável	0,250 kg	0,500 kg
Finalização	Queijo meia cura ralado	0,040 kg	0,080 kg
Total		24 unidades	48 unidades

PREPARO

Para a massa:

1. Aqueça água com o óleo e escale o polvilho azedo, polvilho doce e o sal refinado. Misture.
2. Adicione os ovos e bata.
3. Misture o queijo meia cura ralado.
4. Abra a massa e faça 3 dobras simples com a **Margarina Ricca Folhados**.

Para o recheio:

1. Abra a massa e corte (7cm x 7cm).
2. Coloque 7g de requeijão forneável e dobre em triângulo.

Para a finalização:

1. Polvilhe o queijo meia cura e asse.

DICA: Recheie com doce de leite, doce de leite com requeijão cremoso, brigadeiro ou goiabada.

TEMPO DE PREPARO	TEMPO DE FORNO	CONSERVAÇÃO
1h30	20 minutos	3 dias refrigerado / 30 dias congelado

Ricca
A escolha que sempre dá certo.