



EMPANADA DE FRAMBOESAS COM NUTELLA®

Tortilhas & empanadas | Vegetariana | Lanche matinal | Lanche da tarde | Banquete | Verão

👤👤👤 | 40 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Dá para: 12 (6 unidades) - Porção: 2 empanadas

INGREDIENTES - MASSA:

- 540 ml de farinha de trigo
- 18 g de sal
- 60 ml de manteiga
- 60 ml de queijo cremoso
- 18 g de fermento em pó
- 18 g de açúcar
- 80 ml de água fria
- 1 ovo
- 240 ml de framboesas frescas
- 170 g de Nutella®
- 56 g de manteiga derretida

MODO DE PREPARAÇÃO

RECEITA DA MASSA:

Bata a manteiga, o açúcar, o ovo e o queijo numa batedeira com pás até a massa ficar macia.

Raspe o que se encontra nas bordas da taça para baixo e adicione a farinha, o sal e o fermento. Misture bem enquanto lentamente junta a água fria até incorporar.

Deixe a massa repousar durante 1 hora no frigorífico antes de a estender.

Polvilhe ligeiramente uma tábula com farinha e estenda a massa até ficar com 6 mm de espessura, corte em círculos de 6 cm círculos.

Coloque 9 g de framboesas num dos lados do círculo e dobre a massa ao meio.

Amasse as bordas com um garfo para fechar a massa.

Pincele com manteiga derretida e leve ao forno a 180°C durante 20-25 minutos até ficarem douradas.

Sirva com 28 g de Nutella® ao lado como decoração.