

# Tortinha Folhada De Morango

1623

## Ingredientes

### Montagem

100g	Glaçúcar
1.2kg	Massa Folhada Pronta (Receita 001915)
500g	Recheio Morango Recheio Morango



## Modo de Fazer

### MONTAGEM

01. Abrir a massa até obter uma espessura de aproximadamente 3,0 mm sobre uma mesa previamente polvilhada com farinha.
02. Com o auxílio de uma escova, retirar o excesso de farinha da massa.
03. Cortar em quadrados de 10 x 10 cm.
04. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, aplicar o Recheio Morango no centro de cada massa.
05. Pincelar as bordas com ovos inteiros batidos.
06. Fechar a massa unindo as pontas para formar um retângulo.
07. Umedecer a superfície com água e passar no Glaçúcar.
08. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
09. Fornear a 210°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

## Dicas

- Outro forneamento:
- \* Forno Turbo: 170°C por aproximadamente 25 minutos.

## Rendimento / Quebra

36 Unidades de 44 g

## Validade

24 horas

## Equipamentos

Forno

---

Bilha

---

Saco De Confeitar

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Escova

---

Pincel

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Carretilha

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 40g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	158	8
V. Energético (kJ)	664 kJ	8
Carboidratos (g)	19	6
Proteínas (g)	1.5	3
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	150	6
Açúcares (g)	0 g	0
Açúcares totais (g)	7.1	
Aç adicionados (g)	6.8	14
Gorduras totais (g)	6.0	9
Gorduras saturadas (g)	2.1	11
Gorduras trans (g)	0.5	25