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 auxilio 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