

Chamuças



Ingredientes: 0 grama de massa tenra
2 colher de sopa de água
80 grama de margarina
300 grama de farinha
1 unidade de ovo
0 grama de sal
0 grama de recheio:
250 grama de carne cozinhada, limpa e triturada (frango, vaca, etc)
1 unidade de raminho de salsa picada
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de pó de caril
2 unidade de folhas de hortelã verde
2 colher de sopa de azeite
30 grama de manteiga
1 unidade de dente de alho picado
1 grama de cebola picada
1 decilitro de leite
0 grama de sal & piri-piri
0 grama de cravinho em pó
0 grama de noz moscada

Instruções de preparação:

Prepare a massa tenra, misturando todos os ingredientes, e deixe-a repousar durante meia hora. Recheio: deite num tacho a margarina e o óleo. Acrescente depois o alho e a cebola e leve ao lume. Logo que comecem a ficar alouradas, junte a carne e mexa bem. De seguida, espalhe a farinha e o pó de caril sobre a carne e, com a colher de pau, volte a mexer muito bem. Vá mexendo sempre, sobre o lume, para não pegar e, depois de tudo bem misturado, adicione o leite. Continue a mexer e, logo que comece a borbulhar, tire do lume, junte-lhe a

salsa picada e as folhas de hortelã também bem picadinhas. Tempere a seu gosto com os condimentos recomendados - a carne deve ficar picante - e deixe arrefecer o recheio. Estenda porções de massa, deixando-as muito finas e em tiras compridas, com a largura aproximada de 12 cm. Apare dos lados para a massa ficar direitinha e corte-a em triângulos, dando-lhe a forma das chamuças. Aproveite as aparas para estender novamente. No centro de cada triângulo, coloque uma porçõzinha de recheio. De seguida, dobre as pontas da massa umas sobre as outras até formar uma espécie de almofadinha triangular. Para fechar melhor, antes de dobrar a última parte, pinte-as mesmo com água. Frite em óleo quente e, depois de fritas, deixe escorrer. Pode servir decoradas com verduras.

Sugestões Adicionais: