



EMPADA DE CARNE ASSADA



Carne



80 MIN



MÉDIO



8 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

Para o Recheio

- 1/2 cebola
- 2 dentes de alho
- 20 g de azeite
- 1 folha de louro
- 1 kg de sobras de carne assada ou cozida desfiada (vaca, porco, frango,...)
- 100 g de chouriço
- 30 g de concentrado de tomate

Para a massa

- 25 g de água + 50 g
- 25 g de azeite
- 12 g de banha
- 250 g de farinha
- 1 c. de chá de sal
- 1 ovo
- 1 ovo batido para pincelar

Preparação

Para o recheio

- 1º** Coloque no copo a cebola e o alho e programe 15 segundos na velocidade 9.
- 2º** Junte o azeite e a folha de louro e programe 5 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 3º** Adicione a carne, o chouriço cortado em pequenos pedaços e o concentrado de tomate e programe 10 minutos a 100°C com a Rotação Inversa na velocidade 1. Retire do copo e reserve.

Para a massa

- 4º** No copo limpo e seco coloque 25 g de água, o azeite e a banha e programe 5 minutos a 65°C na velocidade 1.
- 5º** Junte a farinha, o sal e o ovo e programe 2 minutos na Função Amassar. Vá adicionando, aos poucos, a restante água pela abertura da tampa.
- 6º** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 7º** Deixe a massa repousar no copo durante 20 minutos.
- 8º** Divida a massa em duas partes e estique ambas de forma a que fiquem bem finas.
- 9º** Unte uma forma redonda de 20 cm com manteiga e forre com a massa, ajustando bem. Recheie com a carne, cubra com a restante massa e remate o excesso em pequenas pinças.

10º Pincele com o ovo batido e leve ao forno durante 30 minutos.