



Folhado de Morcela e Maçã com Sementes de Papoila

FoodBlogger Patrícia Cheio

Ingredientes:

- 1 embalagem de massa folhada retangular;
- 1 ou 2 morcelas;
- 3 maçãs Granny Smith (verde);
- 1 embalagem de sementes de papoila;
- Gema de ovo para barrar;

Preparação:

Retira-se a embalagem de massa folhada do frio e aguarda-se 10 minutos antes de a desenrolar. Corta-se a massa em duas partes iguais e sobrepõem-se as duas partes. Cortam-se quadrados ou retângulos de massa exatamente do mesmo tamanho. Com uma faca afiada, desenha-se na camada de massa folhada que ficou por cima um retângulo mais pequeno, que se retira para criar um centro que irá ser recheado. Poderão usar-se estas sobras para fazer folhados mais pequenos.

Retire a pele à morcela e coloque o conteúdo numa tigela. Reserve.

Lave as maçãs, retire-lhes a casca e corte-as em pedacinhos semelhantes.

Recheie o centro o centro da massa folhada com morcela e termine com pedacinhos de maçã.

Pincele a moldura de massa folhada com gema de ovo e polvilhe com sementes de papoila ou de sésamo

Leve a assar, em forno pré-aquecido a 200°C, cerca de 30 minutos até a massa estar folhada e cozinhada.