

Número	35	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	FOLAR DA PÁSCOA À MODA DE CHAVES				

## Folar da Páscoa à moda de Chaves

### Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 12 ovos
- 150 gr de banha
- 100 gr de manteiga
- 15 cl de azeite
- 25 gr fermento de padeiro
- 250 gr de presunto
- 1 salpicão médio
- 2 linguiças caseiras
- água morna q.b.

### Modo de preparação:

Coloca-se a farinha num alguidar, faz-se uma cova no centro e põe-se aí o fermento depois de desfeito num pouco de água morna. Juntam-se os ovos, depois de passados por água quente, adicionam-se as gorduras também levemente aquecidas, e trabalha-se a massa até desprender do fundo do alguidar. Polvilha-se com farinha e cobre-se com um pano grosso e quente e deixa-se levedar até que a massa tenha o dobro do volume inicial. Divide-se em duas partes iguais, estendem-se com as mãos e sobre uma delas distribuem-se as carnes cortadas em fatias. Dispõe-se por cima a outra metade da massa, unindo bem as pontas e dando a forma arredondada e alta. Deixa-se descansar durante meia hora com um pano em volta para não deixar alastrar o folar. Pincela-se com gema de ovo batida e vai ao forno forte a cozer.