

Número	36	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	<b>PASTÉIS DE CHAVES</b>				

## Pastéis de Chaves

### Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo;
- 3 ovos;
- água morna com sal;
- 400g de margarina para folhados;

### Modo de preparação:

Amassa-se a farinha com os ovos, adiciona-se a água e amassa-se bem até ficar uma massa fina. Estende-se a massa com o rolo num rectângulo grande. Divide-se a margarina em três partes iguais. Com a ajuda de uma faca, barra-se a massa com a primeira parte da margarina. Enrola-se e volta a estender-se. Faz-se esta operação três vezes com manteiga e a última vez sem nada. Fica com cerca de 6 centímetros de diâmetro e corta-se às rodelas de um centímetro. Quando as rodelas estiverem todas cortadas, untam-se as mãos em óleo e estendem-se as rodelas de massa com os dedos, até cerca de 10 centímetros de largura. Recheiam-se com picado de carne. Dobram-se ao meio (ficando com feitiço de meia-lua), calca-se na carne e não nas pontas e vão ao forno quente a cozer em tabuleiro polvilhado de farinha.