



Todos: 1h 8min
Preparação:: 1h 8min



Fácil

Ingredientes

Imported

P/ a massa:

50 g manteiga

80 g água

1 c. chá sal

400 g farinha

3 ovo s

P/ o recheio:

250 g queijo

50 g manteiga

200 g espinafres

q.b. sal

q.b. pimenta

4 ovo s

Preparação

Massa:

1. Coloque no copo, a manteiga, a água, o sal e programe **5 min/100°C/vel 2.**
2. Junte a farinha e programe **2 min/vel 3.**
3. Junte os ovos previamente batidos e programe **1 min/vel 3.**
4. Retire para uma taça e deixe repousar tapada com um pano, durante 30 minutos.

Recheio:

1. Coloque no copo o queijo e dê **3 toques de turbo** para ralar. Reserve.
2. Coloque no copo todos os ingredientes e programe **5 min/100°C/**  **"Velocidade inversa" /vel**  **"Colher de pau" .**
3. Pré-aqueça o forno a 180°C.
4. Estique a massa com um rolo polvilhando a bancada enfarinhada, de modo a obter uma camada o mais fina possível e pincele com manteiga.
5. Distribua o recheio pela massa, polvilhe com o queijo reservado, deixando 1 cm na extremidade e enrole como um travesseiro. Molhe as extremidades para que agarre bem.
6. Coloque num tabuleiro untado com manteiga e leve ao forno cerca de 50 minutos, pincelando de quando em quando com azeite ou manteiga.