

RECEITAS NÓS:

PLATCHINTE

A platchinte é uma espécie de panqueca recheada servida ao Domingo por ser um prato fácil de preparar.

Ingredientes

Para a massa:

Farinha
Óleo
1 ovo
Água morna
1 pitada de sal
Manteiga derretida

Para o recheio:

Requeijão, mas também se pode usar outro tipo de queijo, maçã ou experimentar com outros alimentos que se tenha em casa

Preparação:

Para a massa, mistura-se a farinha com o ovo, um pouco de óleo, uma pitada de sal e acrescenta-se água morna. Mexe-se até formar uma bola e depois amassa-se em cima de uma superfície polvilhada com farinha. Descansa durante 20 minutos. Estende-se a massa com o rolo de cozinha e barra-se com manteiga derretida. Adiciona-se o recheio que pode ser requeijão, queijo de ovelha, maçã ou qualquer outro tipo de recheio que tenha em casa. Dobra-se a massa de maneira a cobrir o recheio e vai ao forno durante 25 minutos.

