

# Rissóis de peixe



## Ingredientes

250g farinha sem glúten (Mix Schar Pan)

250g água

30g margarina

1 pitada de sal

1 fio de azeite

1 cebola

2 dentes de alho

2 postas de pescada cozida e desfiada

30g azeite

30g margarina

1 colher de sopa de farinha

0,5 chávena de leite

1 gema de ovo

## Preparação da massa

Pese a farinha e reserve.

Coloque no copo a água, a margarina, o sal e programe 5Min/ 100º/ Vel 1.

Junte a farinha de uma só vez e programe 20Seg/ Vel 4. No final incorpore um fio de azeite através do bocal da tampa e bata uns segundos na Vel 4. Retire a massa e deixe arrefecer.

## Preparação do recheio

Sem lavar o copo coloque a cebola e os dentes de alho e pique 5Seg/ Vel 5.

Junte o azeite, a margarina e deixe refogar 2Min/ 100º/ Vel1.

Acrescente o peixe desfiado, a farinha desfeita no leite e uma gema de ovo.

Coza 2Min/ 100º/ Vel 1.

Estenda a massa numa superfície polvilhada com farinha

Disponha uma colherada de recheio por cima e dobre a massa. Corte-a com um copo virado ao contrário.