

# MOLHO DE ARANHAS



Revista  
Oct. | Nov. 05

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Boris Schijvens

## PARA 6 COPOS

Tempo de Prep.: entre 30 a 60 minutos

## INGREDIENTES

1 kg de farinha com fermento • 500-600ml de água ou leite • Sal • 1 ovo • 1 gema de ovo para dar cor • 2 passas • alface/molho

## PREPARAÇÃO

Misture a farinha, leite, sal e o ovo até obter uma massa, amassando até ficar macia • Divida em duas bolas e deixe levedar até atingirem o dobro do seu tamanho original • Uma das bolas pode ser utilizada para fazer a cabeça e corpo da aranha, as passas para servirem de olhos • Use a outra bola para fazer oito pequenas aranhas • Coloque tudo num tabuleiro de ir ao forno e deixe levedar novamente • Pincele as aranhas com a gema de ovo • Coza durante 25 minutos e deixe arrefecer • Molde uma cavidade nas costas da aranha grande e recheie com alface e um molho da sua preferência • Utilize as aranhas pequenas para mergulhar no molho