

# Rolinhos de massa folhada com cogumelos teriyaki

Tempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tempo de preparação 20 Mins. Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)

**1.800 kJ / 430 kcal**

Gorduras totais: **28 g** Proteína: **8 g**

Hidratos de carbono: **35 g**

## INGREDIENTES

**2 Porções**

|                           |                                   |
|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>200 g</b>              | de cogumelos                      |
| <b>60 g</b>               | de cebola                         |
| <b>20 ml</b>              | de óleo de colza                  |
| <b>40 ml</b>              | <u>Kikkoman Marinada Teriyaki</u> |
| <b>200 g</b>              | de massa folhada                  |
| <b>1</b>                  | gema de ovo, para pincelar        |
| <b>60 g</b>               | de maionese                       |
| <b>2 colheres de sopa</b> | de endro fresco picado            |

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**200 g** de cogumelos - **60 g** de cebola - **20 ml** de óleo de colza - **40 ml** Kikkoman Marinada Teriyaki  
Corte os cogumelos e a cebola em fatias e refogue no óleo de colza. Adicione o Molho Teriyaki Kikkoman e cozinhe até que a maior parte do líquido tenha evaporado.

### Passo 2

**200 g** de massa folhada - **1** gema de ovo, para pincelar  
Estique a massa folhada, espalhe o recheio por cima e enrole em forma de cilindros. Corte em pedaços menores e pincele com a gema de ovo. Leve ao forno a 200 °C por 15 a 18 minutos até dourar.

### Passo 3

**60 g** de maionese - **2 colheres de sopa** de endro fresco picado  
Misture a maionese com o endro picado e sirva como molho para os rolinhos.