

PASTEL SANTA CLARA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de farinha de trigo
125 g de margarina sem sal gelada
9 colheres (sopa) de água

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de água
1 xícara de açúcar
9 gemas
150 g de amêndoas ou nozes moídas
Gotas de limão

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha de trigo, a margarina e a água até obter uma massa lisa como a de pastel.
Embrulhe em um filme plástico e leve para gelar, enquanto isso faça o recheio.

RECHEIO:

Recheio: Em um fogo alto, ferva a água com o açúcar até o ponto de fio.
Junte as gemas, mexendo sem parar e depois acrescente as amêndoas ou as nozes, e as gotas de limão. Mexa bem, enquanto cozinha, desgruda da panela e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa bem fina em círculos e recheie ao centro, depois feche-os dobrando uma ponta sobre a outra.
Polvilhe o açúcar de confeitado e leve-os para assar em forma untada até corarem levemente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22685-pastel-santa-clara.html>