

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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