

PASTEL SUIÇO A MINHA MODA

INGREDIENTES

4 medidas de 125 ml de nata com sal

2 gemas peneiradas

1 colher (chá) de cachaça

farinha de trigo a gosto

goiabada a gosto

açúcar refinado a gosto

MODO DE PREPARO

Junte a nata, as gemas e cachaça em uma bacia, adicionane a farinha de trigo até que fique uma massa homogênea e que desgrude das mãos.

Passa a massa no cilindro e deixe-a fina, com a boca de um copo corte em rodela e recheie com a goiabada.

Asse em um forno a 200° C e depois passe no açúcar refinado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23152-pastel-suico-a-minha-moda.html>