

PASTELZÃO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 barra de chocolate meio amargo de 150 g

massa de pastel própria para assar, em formato de rolo

1 ovo

1 porção de amendoim torrado salgado

1 porção de castanha de caju

MODO DE PREPARO

Desenrole a massa de pastel, com uma largura equivalente a três medidas da largura da barra de chocolate a ser usada.

Com esse comprimento de massa, coloque a barra de chocolate bem no meio, fazendo com que sobre dos dois lados a massa de pastel.

Nessas laterais que sobraram, corte tiras em diagonais, que saem próximo do chocolate, e que vão até a ponta externa da massa.

Com as tiras feitas, trança-a uma de cada lado, em cima do chocolate, e cubra por completo o chocolate com a massa de pastel.

Pincele com a gema do ovo a trança feita com a massa de pastel.

Adicione sobre a massa o amendoim com a castanha de caju triturados.

Deixe assar por 25 minutos no forno a 205° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/25762-pastelzao-de-chocolate.html>