

PASTÉIS DE BELÉM RAPIDINHOS

INGREDIENTES

200 g massa folhada fresca (pode ser também a de pastelão)

1/2 xícara de creme de leite

1 colher de sopa de maizena

2 gemas

3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Abra a massa em uma superfície enfarinhada e forme um rolo.

Divida esse rolo em 6 partes.

Coloque cada um desses rolinhos dentro da forma de cupcake, untada com pouco óleo e abra a massa apertando de dentro para fora do rolinho, formando o "copinho" de massa.

Numa panela, junte a maizena, o creme de leite, as gemas e o açúcar.

Leve ao fogo até ferver, mexendo sem parar.

Mexa bem, tire do fogo e encha os "copinhos" de massa até 3/4 da altura.

Leve as forminhas ao forno médio, preaquecido por aproximadamente 15 minutos ou até que estejam douradas e crocantes.

Se desejar, pode colocar canela na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27834-pasteis-de-belem-rapidinhos.html>