

# PASTÉIS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

4 ovos

1 xícara de chá de Nescau

açúcar confeiteiro pra polvilhar

nescau para polvilhar

1 colher de sopa de óleo

1/2 colher de sobremesa de sal

1 copo pequeno de cachaça

óleo para fritar

recheio a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata os ovos ligeiramente com um garfo.

Acrescente o Nescau, o óleo, o sal e a farinha de trigo aos poucos.

Despeje a cachaça.

Amasse até dar o ponto de não grudar nas mãos.

Deixe descansar na geladeira por 1 hora.

Abra a massa bem fina, com um rolo e recorte em forma de discos.

Coloque o recheio escolhido, no meio dos discos e feche os pastéis bem firmemente.

Aqueça o óleo, não muito quente, frite os pastéis até dourarem e coloque numa vasilha com papel toalha.

Passe os pastéis no Nescau e no açúcar confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30081-pasteis-de-chocolate.html>