

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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