

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>