

PASTELZINHO DE BELÉM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de chá de farinha de trigo

50 ml de água

1 pitada de sal

1 e 1/2 xícara de chá de margarina especial para massas folhadas

CREME:

Creme: 10 colheres de sopa de açúcar

9 gemas

40 ml de leite

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o sal e a água. Bata até a massa soltar das mãos.

Estenda a massa em uma superfície lisa e abra-a com o rolo de macarrão.

Com um pincel, passe a margarina sobre a massa.

Divida a massa em três partes e faça pequenos rolinhos, reserve.

Para o creme basta misturar o açúcar e as gemas.

Em uma panela, à parte, coloque o leite para ferver.

Junte algumas colheres do leite à mistura de açúcar e gemas e mexa bem.

Coloque essa mistura de volta na panela com o leite e vá mexendo até engrossar um pouco, reserve.

Para montar, corte os rolinhos da massa com mais ou menos 1 cm de espessura.

Coloque nas forminhas de empada, abra a massa e recheie com uma colher do creme em cada uma delas.

Leve ao forno e deixe assar por 40 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32181-pastelzinho-de-belem.html>