

PASTÉIS NATALINOS RECEITA EXCLUSIVA WICKBOLD

INGREDIENTES

RECHEIO:

- Recheio: 2 xícaras (chá) de nozes (180 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar (160 g)
- 1 xícara (chá) de damasco turco picado (120 g)
- 1 colher (sopa) de água de flor de laranjeira (15 g)

PASTÉIS:

- Pastéis: 150 g de manteiga derretida
- 1 embalagem de Pão Torta Fria Wickbold

CALDA:

- Calda: 1 xícara (chá) de açúcar (160 g)
- 1/2 colher (sopa) de água de flor de laranjeira (7 g)

DECORAÇÃO:

- Decoração: 1/2 xícara (chá) de cerejas ao marrasquino ou frescas

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- Recheio: Processe as nozes com o açúcar até formar uma farofa grossa.
- Junte o damasco picado e a água de flor de laranjeira e, com o auxílio de uma colher, misture até ficar homogêneo.

MONTE OS PASTÉIS:

- Monte os pastéis: Pegue uma das tiras de pão, acomode-a sobre uma tábua limpa e a pressione com um rolo de massa no sentido do comprimento.
- Então, pincele um pouco de manteiga.
- Em seguida, coloque a tira sobre uma assadeira com a face pincelada de manteiga voltada para baixo. Sobre a tira, coloque nove colheres (sopa) do recheio de nozes (no centro) deixando um espaço de 1 cm da borda. Com auxílio de um pincel, molhe as bordas da fatia de pão com um pouco de água. Em seguida, coloque outra fatia sobre o recheio. Aperte as bordas utilizando um garfo, fechando o pastel. Repita a operação até acabarem as tiras de pão, obtendo três pastéis compridos. Leve ao forno pré-aquecido à 160 °C e deixe dourar por cerca de 40 minutos.

CALDA:

Calda: Com a panela fora do fogo, despeje 1 xícara (chá) de água (200 ml) e adicione o açúcar. Misture até dissolver o açúcar e leve ao fogo médio durante 20 minutos, ou até quando o líquido formar um fino fio ao levantar a colher. Retire a panela do fogo e despeje a calda em um recipiente para esfriar. Cubra com um filme plástico e leve à geladeira durante 2 horas.

Sirva os pastéis quentes ou em temperatura ambiente. Regue com a calda na hora de servir.

Não mexa a calda enquanto ela estiver no fogo. Esse procedimento fará com que ela fique com consistência açucarada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36434-pasteis-natalinos-receita-exclusiva-wickbold.html>