

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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