

PASTEL DE NATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de trigo

1 kg de nata

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sobremesa de sal

RECHEIO:

Recheio:1 kg de goiabada cortada em cubos pequenos

PARA POLVILHAR:

Para polvilhar:1 copo grande de açúcar refinado

1 saquinho de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma bacia misture todos os ingredientes da massa e amasse bem.

Abra a massa com um rolo e corte com uma forma ou com um copo.

Coloque a goiabada e feche bem apertando com as pontas dos dedos.

Faça com toda a massa desse modo.

Asse até que comece a ficar moreninho.

Ao retirar da assadeira passe no açúcar com canela, deixe esfriar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45090-pastel-de-nata.html>