PASTELZINHO DE NATA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de nata

250 g de margarina

2 gemas

farinha até dar ponto

1 pitada de sal (opcional)

RECHEIO:

Recheio:Fica ao seu gosto eu uso os descritos abaixo

frango com catupiry

camarão com molho

palmito com queijo

carne moída

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina e a nata juntas e leve ao congelador até ficar firme.

Retire, coloque as gemas, misture bem.

Coloque farinha aos poucos até dar ponto para abrir com o rolo.

Corte pequenos discos como para pasteizinhos de aniversário, coloque o recheio da sua preferência.

Feche pincelando com gema de ovo a borda, feche, pincele por cima e leve para assar em forno preaquecido até ficarem levemente dourados.

Esta massa pode servir para empadas também.

Podem ser congelados os pasteizinhos sem assar.

Uma dica: coloque sementes de gergelim por cima fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45606-pastelzinho-de-nata.html