

# 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>