PASTEL DE NATA E GOIABADA

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

3 gemas

1 pote de nata

1 colher de chá de fermento royal

1 xícara de açúcar

150 g de goiabada

1 pitada de sal

1 pitada de canela em pó

Açúcar cristal e canela em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma bacia de inox a nata, os ovos, o açúcar, sal, canela em pó, o fermento royal, mexa bem com uma colher de silicone, por fim a farinha de trigo.

Deixe a massa homogênea e após deixe descansar por 15 minutos com papel filme no refrigerador.

Coloque a massa em uma superficie plana e com um rolo abra a massa, polvilhe com farinha até a massa ficar um puco seca.

Corte a goiabada em pedacinhos,faça quadradinhos com a massa e coloque o recheio e feche.

Coloque em formas e coloque para assar.

Deixe assar por 20 minutos.

Desenforme, polvilhe os pateizinhos com açúcar cristal e canela em pó.

Também fica gostoso com recheio e doce de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51994-pastel-de-nata-e-goiabada.html