

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 superfície plana e com um rolo abra a massa, polvilhe com farinha até a massa ficar um pouco 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 pastezinhos com açúcar cristal e canela em pó.

Também fica gostoso com recheio e doce de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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