

# JESUITAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo bem generosa

1 ovo

4 colheres de creme de leite sem soro

6 colheres de banha vegetal( porco)

1 pitada de sal

### RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado cozido

A mesma medida de amêndoas trituradas

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Coloque o trigo em uma tigela e faça uma cova.

Coloque o ovo, creme de leite, banha e o sal.

Misture bem os ingredientes, trabalhando a massa até desprender dos dedos.

Abra a massa com o auxílio um rolo e corte em quadradinhos.

Coloque o recheio, dobre as pontas, apertando bem pincele com gema.

Leve a assar por 25 minutos em forno 200°C.

### RECHEIO:

Recheio:Misture os ingredientes e reserve. não vai ao fogo pois o leite condensado já está cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54129-jesuitas.html>