PASTEIZINHOS DE BELÉM

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 e 1/2 copo de farinha de trigo

1 xícara de água

1 pitada de sal

200 g de margarina

CREME:

Creme:1 litro de leite

3 gemas

1 lata de leite condensado

6 xícaras de açúcar

3 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes numa batedeira. Bata bem, até conseguir uma massa macia, que não grude nas mãos.

Abra a massa com um rolo, numa mesa enfarinhada. Passe margarina por toda a superfície. Dobre como se fosse papel de carta (em 3 vezes), repita esta operação mais duas vezes. Deixe descansar por mais 30 minutos. Abra a massa, mas não passe a margarina. Dobre as duas pontas até o meio e dobre novamente até o meio. Repita esta operação mais uma vez e deixe descansar por mais 30 minutos. Cubra a massa com papel filme e leve a geladeira, deixando descansar por 1 horas.

CREME:

Creme:Leve o leite junto com o açúcar ao fogo. Retire um pouco desse leite (frio) para dissolver o amido de milho, as gemas e o leite condensado. Assim que o leite ferver, misture todos os ingredientes e e deixe cozinhar misturando sempre. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Abra a massa com um rolo até conseguir uma espessura bem fina. Corte com um copo uma bola de massa, aperte cada forminha para tomar o formato da mesma. Coloque o creme com o auxílio do saco de confeitar e leve ao forno para assar até corar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54754-pasteizinhos-de-belem.html