

PASTEL DE BELÉM

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo
Água com uma pitada de sal
150 g de manteiga ou margarina
1 gema
80 g de maizena
1 litro de creme de leite
12 gemas
300 g de açúcar
Baunilha líquida
Casca de limão (raspas)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Numa panela junte a maizena, o creme de leite, as gemas e metade do açúcar. Leve ao fogo até ferver. Adicione o resto do açúcar, a baunilha líquida (algumas gotas) e as raspas de limão. Mexa bem e leve à fervura novamente. Desligue e coloque sobre as rodela de massa.

Leve as forminhas ao forno médio preaquecido até que estejam bem sequinhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55510-pastel-de-belem.html>