

MEU DOCINHO FAVORITO: PASTEL DE BELÉM FÁCIL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

CREME:

1 l de leite

3 gemas

1 l de leite condensado

6 xícaras de açúcar

3 colheres (sopa) de maisena

MASSA FOLHADA:

1 1/2 copo de farinha de trigo

1 xícara de água

1 pitada de sal

200 g de margarina

MODO DE PREPARO

CREME:

Leve o leite junto com o açúcar ao fogo.

Retire um pouco desse leite (frio) para dissolver a maisena, as gemas e o leite condensado.

Assim que o leite ferver, misturar todos os ingredientes e deixar cozinhar misturando sempre.

Reservar.

MASSA FOLHADA:

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.

Repetir este processo mais duas vezes, não esquecendo de deixar a massa descansar.

Cubra a massa com papel filme e leve a geladeira, deixando descansar por 12 horas.

MONTAGEM:

Abra a massa com um rolo até conseguir uma espessura bem fina.

Junte todas as forminhas e coloque a massa aberta sobre elas.

Deixa descansar por 30 minutos.

Corte com um rolo.

Com 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14141-meu-docinho-favorito-pastel-de-belem-facil-e-delicioso.html>