

PASTEL DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 xícara de açúcar de confeitoiro
leite em pó até dar ponto
creme de avelã ou doce de leite para recheio

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture com a mão o leite condensado, açúcar, e aos poucos vá adicionando o leite em pó
Misture a massa até desgrudar das mãos e ficar homogênea (a quantidade usada do leite em pó na receita depende da marca, se tem muito açúcar demora mais para dar ponto)
Abra a massa com um rolo de macarrão e corte em círculo
Recheie a gosto com creme de avelã ou doce de leite e feche com um garfo
Para finalizar, polvilhe um pouco de leite em pó
Embale com um saquinho de celofane e amarre uma fitinha de cetim
Use cortador de pastel para cortar a massa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6868-pastel-de-leite-ninho.html>