Pastéis Doces

Pastéis de Feijão



Ingredientes:
150g açúcar
75g água
50g farinha de amêndoa
3 gemas
75g puré de feijão branco
1 embalagem de massa folhada
1 clh chá canela em pó
Raspa de 1 limão
Açúcar em pó para decorar

Leve a água e o açúcar ao lume e deixe ferver cerca de 3 minutos. Junte a farinha de amêndoa, o puré, a canela e a raspa de limão e deixe ferver até engrossar em ponto de estrada. Reserve até arrefecer.
Prepare as formas com a massa folhada. Finalize o recheio juntando as gemas batidas ao recheio. Volte ao lume até ferver e engrossar mais um pouco. Preencha as formas até 2/3 da sua capacidade, polvilhe com uma camada fina de farinha e repita com uma boa camada de açúcar em pó. Leve ao forno a assar a 200ºC cerca de 25 minutos ou até a massa folhada ficar douradinha.

Pastéis de Côco

Ingredientes:
3 ovos
150g açúcar
200g côco seco ralado
1 clh sopa de manteiga líquida
1 embalagem de massa folhada
Raspa de 1 limão

Junte os ovos e o açúcar e bata bem até aumentar de volume. Adicione 1 clh sopa de manteiga líquida, o côco e mexa bem. Prepare as formas com a massa folhada. Preencha as formas na totalidade e leve ao forno a assar a 200ºC cerca de 35 minutos ou até a massa folhada e o creme ficarem douradinhos.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Queijadas





Queijadas de Cenoura

Ingredientes:
500g puré de cenoura cozida
2 ovos
200g açúcar
Raspa de 1 limão
30g manteiga sem sal
3 clh sopa de amido de milho

Junte o puré com o açúcar, as gemas, a raspa de limão e a manteiga derretida. Bata bem. Adicione o amido e por fim as claras em castelo.
Prepare as formas (com manteiga e farinha) e preencha as formas até ¾ da sua capacidade. Leve ao forno previamente aquecido a 180ºC cerca de 40 minutos ou até o palito sair seco. Deixe arrefecer na forma.

Queijadas de Sintra

Ingredientes para a massa:
100g manteiga
50g água
1 ovo
300g farinha sem fermento

Junte a manteiga derretida, a água e o ovo. Por fim adicione a farinha e amasse até obter uma mistura homogénea. Faça uma bola e reserve no frio cerca de 15 min. Estique o mais fininho que conseguir e forre as formas previamente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Pique com um garfo e reserve.

Ingredientes para o recheio:
250g requeijão de vaca
140g açúcar
35g manteiga amolecida
4 gemas
35g amido de milho
1 clh chá fermento em pó
1 clh chá canela em pó

Peneire o requeijão, adicione o açúcar, a manteiga e bata bem. Verta as gemas em fio enquanto bate. Adicione o amido, o fermento e a canela e bata uma última vez.
Preencha as formas até ¾ da sua capacidade. Leve ao forno previamente aquecido a 180ºC cerca de 25 minutos ou até o palito sair seco. Deixe arrefecer na forma.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.