



Pastéis de Santa Clara



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Especial
Brasil

- 250g de farinha
- Sal, a gosto
- 250g de açúcar
- 100ml de água fria
- 100g de amêndoas sem pele trituradas
- 9 gemas
- Açúcar em pó, a gosto

Modo de preparo

1

Para a massa, misture a farinha com o azeite Gallo Extra Virgem Especial Brasil, o sal e as 3 colheres (sopa) de água fria. Com a ajuda das mãos, amasse bem até parar de grudar e, se necessário, adicione mais água.

2

Estenda a massa com um rolo numa superfície enfarinhada até ficar bem fina.

3

Corte discos com um cortador ou com a ajuda de um copo. Reserve.

4

Para o recheio, misture o açúcar com a água numa panela e depois leve ao fogo médio, sem mexer, até formar uma calda espessa (em torno de 20 minutos). Adicione as amêndoas e mexa delicadamente para não talhar. Junte as gemas levemente batidas.

5

Leve tudo de volta à panela e, sem parar de mexer, cozinhe até que comece a se descolar do fundo. Desligue o fogo e deixe esfriar.

6

Forre as 8 formas crespas (tamanho pequeno) com os discos, recheie com o creme e feche com uma camada dupla de discos. Pincele a borda com água para fechar bem.

7

Leve ao forno pré-aquecido (180 °C), por cerca de 20 minutos ou até dourarem. Retire do forno, polvilhe açúcar em pó e deixe descansar.

Produtos utilizados



Especial Brasil
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Brownie de Chocolate

 Doces e Sobremesas  Demorado  Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Tarte de limão

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide