

Pastelzinho Doce de Damasco e Requeijão



Ingredientes

- . 2 pacotes (600 g) de massa folhada laminada congelada
- . 200 g de damasco seco aferventado, escorrido e picado
- . 100 g de nozes picadas
- . 1/2 xícara de requeijão cremoso
- . 1 colher (chá) de essência de baunilha
- . 1/3 de xícara de leite
- . 2 xícaras de açúcar
- . Manteiga para untar

Modo de preparo

Descongele as massas folhadas conforme as instruções do fabricante. Em uma tigela, misture o damasco com as nozes, o requeijão e a baunilha até obter uma pasta.

Desenrole as massas descongeladas e corte-as em círculos de 9 cm de diâmetro.

Coloque 1/2 colher (sopa) de recheio em cada círculo e dobre ao meio, formando o pastel.

Com um garfo, pressione as bordas, vedando bem. Pincele os pasteizinhos com o leite e passe-os no açúcar.

Arrume em uma assadeira untada com manteiga, deixando um espaço entre eles.

Leve ao forno quente (200 °C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Sirva os pastéis mornos ou em temperatura ambiente.

Tipo de prato: Sobremesa

Preparo: Médio (de 30 a 45 minutos)

Rendimento: 24 porções

Dificuldade: Fácil

Categoria: Massa

Calorias: 180 por porção

Pastelzinho Doce de Damasco e Requeijão