

PASTEL DE FORNO

Ingredientes (Massa): 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (chá) de sal, 1 colher (café) de fermento em pó, 100g de margarina, creme de leite em quantidade suficiente para dar liga, 1 gema de ovo para pincelar.

Modo de preparo: Numa tigela, misturar a farinha, o sal, o fermento e a margarina até formar uma farofa. Adicionar aos poucos o creme de leite dar liga. Deixar descansar na geladeira durante 30 minutos. Abrir a massa, rechear e pincelar com a gema.

Ingredientes (recheio de carne moída): ½ kg de carne moída, alho, tomate, cebola, milho verde, cebolinha, salsinha, 1 colher (sopa) de extrato de tomate, sal, 2 colheres (sopa) de azeite.

Modo de fazer: Fritar o alho e a cebola no azeite, acrescentar o tomate e o sal. Deixar refogar, juntar a carne moída e deixar cozinhar por alguns minutos. Adicionar o extrato de tomate e o milho verde e deixar no fogo até secar todo o caldo.

MINITORTINHAS GOURMETS DE QUEIJO E GELÉIA DE DAMASCO

Ingredientes (massa): 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 gema, 1 colher (chá) de sal, 1 colher (café) de fermento em pó, 100g de manteiga ou margarina culinária, 4 colheres (sopa) de água gelada.

Modo de fazer: Misturar a farinha, a manteiga ou margarina, o fermento e o sal até formar uma farofa. Adicionar a gema e continuar misturando. Acrescentar a água aos poucos sem sovar a massa. Deixar descansar na geladeira por 30 minutos. Forrar forminhas tipo pão de mel e levar para assar até dourar (cerca de 15 minutos).

Recheio (Creme de queijo)

Ingredientes: 800ml de leite, 300g de queijo de qualho ralado, 300g de queijo mussarela ralado, 2 colheres (sopa) de manteiga, 100g de amido de milho, 1 colher (chá) de sal.

Modo de fazer: Levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até ficar cremoso.

Recheio (Geleia de Damasco))

Ingredientes: 200g de damasco, ¾ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de água.

Modo de fazer: Cozinhar o damasco na água até ficar macio. Bater no liquidificador. Levar ao fogo junto com o açúcar e cozinhar até ficar em ponto de geleia (quase seco).