

PASTEL DE BEIJINHO

Ingredientes (massa): 04 xícaras (chá) de farinha de trigo, 02 colheres (sopa) de óleo, 250ml de água, 01 colher (sopa) de cachaça, 1 colher (chá) de sal.

Modo de preparo: Em uma tigela, dissolva o sal na água, misture o óleo e a cachaça. Coloque a farinha em outra vasilha e faça uma depressão no centro. Despeje o líquido, misturando até soltar da lateral da vasilha. Sove por 10 minutos em uma superfície enfarinhada, cubra e deixe descansar por 30 minutos. Abra a massa entre duas folhas de plástico para não grudar, corte a massa com cortador, recheie com beijinho e leve pra fritar.

Ingredientes (recheio): Beijinho

TORTINHA DE MORANGO E CHOCOLATE

Ingredientes (massa): 350g de xícara (chá) de farinha de trigo, 03 colheres (sopa) de açúcar, 200g de manteiga gelada em cubos, 01 gema de ovo, 3 a 5 colheres (sopa) de água gelada, 04 xícaras (chá) de morangos fatiados para decorar.

Modo de preparo: Em uma vasilha, adicione a farinha, o açúcar, a manteiga e a gema e trabalhe com a ponta dos dedos até obter textura de farofa. Adicione a água, aos poucos, misturando somente para ligar. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Abra a massa com a ajuda de um rolo entre duas folhas plásticas e forre o fundo de e a lateral de 12 forminhas para tortas. Fure com um garfo e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Ingredientes (recheio): 300g de chocolate ao leite, ½ caixa de creme de leite, 01 xícara (chá) de chantilly batido.

Modo de preparo: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o chantilly.

Geléia de brilho: 06 colheres (sopa) de açúcar, 01 xícara (chá) de água, 01 colher (sopa) de glucose, 01 colher (chá) de maisena.

Modo de preparo: Leve ao fogo o açúcar, a água e a glucose. Deixe levantar fervura e despeje a maisena dissolvida em água, mexendo até engrossar.