

PASTEIS DE FEIJÃO COM MASSA FILO



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina amassar/triturar, o açúcar e a água e programar 5 min. 100º Vel 3. Retire e reserve, para que a calda arrefeça um pouco.
2. Sem lavar a taça, coloque o feijão e a amêndoa e triture 1 minuto Vel.10 (a meio do tempo desligue a Cici e, com a espátula baixe o feijão e amêndoa, que possam estar agarradas nas laterais, para o fundo da taça). Junte depois a calda, as gemas a raspa de limão e a canela e programar 60 seg. Vel. 8.
3. Sobre uma bancada de cozinha coloque as folhas de massa filo (normalmente as embalagens vêm com 2 folhas) Unte-as com manteiga de ambos os lados e dobre-as depois ao meio. Corte em quadrados, de forma a caberem e forrem as forminhas.
4. Encher com o recheio, e levar ao forno a 160º C, por 30 a 35 minutos.
5. Antes de servir, polvilhe-as com açúcar em pó.

INGREDIENTES

- 2 EMBALAGENS DE MASSA FILO
- 500 G DE AÇÚCAR
- 250 ML DE ÁGUA
- 200 G DE FEIJÃO BRANCO, COZIDO
- 100 G DE AMÊNDOA FRUTORRA
- 8 GEMAS+3 OVOS
- RASPA DE UM LIMÃO
- 1 C. DE CHÁ, DE CANELA EM PÓ