

PASTÉIS DE FEIJÃO



INGREDIENTES

- PARA A MASSA : (EU NÃO FIZ A MASSA USEI MASSA FOLHADA)
- 150ML DE AGUA
- 1 PITADA DE SAL
- 2 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- 250G DE FARINHA
- PARA O RECHEIO
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 100G DE AMENDOIA RALADA
- 150G DE PURÉ DE FEIJAO BRANCO
- 2 OVOS + 10 GEMAS
- 500G DE AÇUCAR
- 100G DE ÀGUA
- FARINHA E ACUCAR EM PO PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Massa:

2. Coloque todos os ingredientes no copo e programe 40 seg. Vel 8 Reserve.

4. Recheio:

5. Coloque as amêndoas e o feijão no copo e triture 20 seg. Vel 10 e reserve.

6. Sem lavar o copo coloque o açúcar e a água e programe 5 min. Temp. 100º Vel 4

7. Junte as amêndoas e o feijão reservados 10 Seg. Vel. 8.

8. Depois programe Temp. 100º Vel. 2 4min.

9. Deixe arrefecer no copo. Quando estiver morno junte as gemas e programe 1min. Vel. 6

10. Forre as formas com a massa.

11. Encher com o recheio até acima, polvilhar com açúcar em pó e levar ao forno a 220° por 25 minutos

13. Receita inspirada de:
<http://www.docesregionais.com/pasteis-de-feijao-torres-vedras/>

14. <https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/bolos-e-biscoitos-rec-eitas/pasteis-de-feijao/68rnamnm-ba3f3-176048-cfcd2-l3yyb1je>
