

PASTEIS DE FEIJÃO



INGREDIENTES

- PASTEIS DE FEIJÃO
- 250 GR DE FEIJÃO BRANCO COZIDO USEI ENLATADO
- MASSA FOLHADA NA RECEITA PASTEL NATA
- SE NÃO QUISEREM COMPREM JA FEITA.
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 4 OVOS + 3 GEMAS
- 200 GR DE MANTEIGA
- 100 GR DE FARINHA
- FARINHA PARA POLVILHAR
- AÇÚCAR EM PÓ

CONFEÇÃO

1. Passos:

2. Pré aquecer o forno 200°C .

3. Escorrer o feijão, colocar no copo com o acessório triturador 2min/V7, ate ficar um puré.

4. Colocar acessório misturados juntar no copo, açúcar/ovos/gemas, 2min/V7.

5. Acrescentar a manteiga amolecida/farinha 1 min/V7,

6. Massa folhada ja enrolada, cortar pedaços de 2 cm, e moldar nas formas ja untadas com pouca manteiga e um pouco de farinha, após isso colocar o recheio.

7. Colocar no forno pré aquecido durante 25 min.

8. 6º depois de frios colocar açúcar em pó, quando ja estiverem nas formigas de papel.