

Receita: Pastéis de Grão de Natal.

Ingredientes: grão 200g,miolo de amêndoa 120g,miolo de pão duro de forma 100g,açúcar 400g,limão um pouco de casca fininha,1 pauzinho de canela, manteiga uma colher de (sopa rasa).

Modo de Preparação: pela-se o grão um de cada vez, depois passa-se pelo passe vite pelo crivo meio fino e põe-se de parte. Pela-se a amêndoa e passa-se pela máquina 123.Tira-se o miolo da forma, e esmaga-se nas mãos até ficar quase como pão ralado.

Juntam-se os 3 ingredientes, misturando-se muito bem, com a mão até constituir uma massa homogénea.

Á parte deita-se o açúcar num tacho, e cobre-se com água suficiente e vai ao lume até ficar em ponto cabelo. Nesta água deita-se a casca de limão, e o pauzinho de canela.

Por fim quando o açúcar estiver em ponto deita-se a margarina, e a massa que vai ao lume até ferver até fazer estrada.

Deixa-se arrefecer e está pronto para rechear os pastéis de massa tenra, os quais depois de fritos polvilha-se de açúcar Branco.

Nome: Martim dos Reis

Ano: 6 ano

Turma: 6B

BOAS FESTAS!!!

