

## PASTEL DOCE DE ABACAXI

### **INGREDIENTES**

- ½ kg de farinha de trigo
- 2 colheres de óleo
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- Água morna o suficiente

### **RECHEIO**

- casca de 1 abacaxi
- 1 litro de água
- ½ xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de amido de milho
- Óleo para fritar

### **MODO DE PREPARO**

*Colocar a farinha em um recipiente ou em um mármore e abrir uma cova, colocar o óleo, açúcar, sal e a água aos poucos. Misturar muito bem, até formar uma massa firme e não grude. Deixar a massa descansar ½ hora, depois abrir a massa com um rolo, colocar o recheio, fechar o pastel e fritar no óleo quente.*

*Recheio – Colocar a água e a casca do abacaxi para cozinhar. Depois que estiver bem cozido, bater no liquidificador, em uma panela juntar o açúcar e levar ao fogo. Quando ferver, acrescentar amido de milho dissolvida em um pouco de água e cozinhar até engrossar e estar com um aspecto transparente. Deixar esfriar.*

**Dica** – *Depois de fritar os pastéis, polvilhar açúcar e canela.*