

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.*