

CASTELO DE MASSA FILO COM MORANGOS



Ingredientes: 4 load de massa filo
180 grama de manteiga derretida
2 decilitro de leite
2 colher de sopa de açúcar
2 desconhecido de ovos
2 colher de sopa de maisena
1 embalagem de natas
0,5 desconhecido de raspa de limão
200 grama de morangos
1 colher de chá de açúcar em pó

Instruções de preparação:

COMEÇA-SE POR LIGAR O FORNO A 180° C. PINCELAM-SE AS FOLHAS DE MASSA FILO COM MANTEIGA AMOLECIDA E COLOCAM-SE UMAS SOBRE AS OUTRAS. DEPOIS DOBRAM-SE AO MEIO, PARA OBTER UM RECTÂNGULO. RECORTA-SE OS LADOS COM UMA TESOURA PARA FAZER OS BICOS. UNTA-SE UMA FORMA RECTANGULAR E FORRA-SE COM A MASSA. PREENCHE-SE O INTERIOR COM FORMAS DE QUEQUES PARA QUE A MASSA ADIRA ÀS PAREDES DE FORMA A FICAR UMA CAIXA. VAI ENTÃO AO FORNO CERCA DE 20 MINUTOS, INTERROMPENDO A MEIO TEMPO PARA PINCELAR COM A MANTEIGA. RETIRA-SE E DEIXA-SE ARREFECER.

Sugestões Adicionais: