



PASTÉIS DE MILHO DOCE COM NUTELLA®

Outros | Vegetariana | Lanche da tarde | Jantar | Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Dá para: 14 unidades - Porção: 1 pastel

INGREDIENTES

FOLHAS DE MILHO

(aprox. 28 ou o suficiente para enrolar os pastéis. Poderá ter de envolver duas vezes para colocar no fundo da panela a vapor)

- 240 ml de puré de milho
- 420 ml de *masa harina* (farinha típica mexicana)
- 240 ml de água quente
- 113 g de manteiga amolecida
- 36 g de açúcar
- 9 g de sal
- 27 g de fermento em pó
- 200 g de Nutella®

MOLHO

- 480 ml manga fatiada em pedaços pequenos
- 18 g de açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO:

Para a massa dos pastéis, use uma batedeira com pás e adicione o puré de milho, a *masa harina*, a água quente, a manteiga, o açúcar, o sal e o fermento.

Misture durante um minuto a velocidade baixa.

Raspe o que se encontra nas bordas da taça para baixo e misture mais um minuto. Coloque 54 g de massa numa folha de milho e enrole, dobrando o fundo para fechar, mas deixando a parte de cima aberta.

Coloque folhas de milho extra numa panela a vapor para proteger os pastéis e cozinhe a vapor durante cerca de uma hora. A massa deve sair bem da casca.

Regue com 7 g de Nutella® por pastel e sirva com um molho de manga ao lado.

MOLHO

Misture a fruta cortada e o açúcar e coloque no frigorífico até ser necessária.