

Folhados de Cata-ventos

10 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

20 palitos de madeira para picolé ou churrasco

Ingredientes Massa:

400 g Massa folhada pronta
1 unidade Ovos

Ingredientes Recheio:

200 g Doce de Leite
1 pacote de Confeito Color
Bolinhas Dr. Oetker

Modo de preparo:

Modo de preparo: Descongele a massa folhada conforme as instruções da embalagem e abra com um rolo. A massa não deve ficar transparente, para não rachar.



Corte quadrados de aproximadamente 8 cm de largura. Faça cortes nas diagonais, sem chegar ao meio.



Coloque um palito no centro de cada quadrado e dobre as pontas do cata-vento alternadamente. Pressione as pontas no centro da massa.



Misture o ovo com a água, bata com um garfo e pincele as massas. Leve ao forno os cata-ventos por aproximadamente 15 - 20 min a 180°C. Retire do forno, espere esfriar. Cubra as pontas alternadas com doce de leite e decore com color bolinhas. Sirva em seguida.