

Tranças de doce de abóbora e nozes-pecãs

Sobremesa —    30 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/trancas-de-doce-de-abobora-e-nozes-pecas



Ingredientes

2 embalagens de massa folhada retangular
8 c. sopa de queijo creme
8 c. sopa de doce de abóbora
1 laranja (raspa)
½ chávena de nozes-pecãs picadas
1 ovo
Açúcar moreno q.b.

Confeção

1. Corte cada massa folhada em 2 quadrados, de modo a ficar com 4 quadrados.
2. No centro de cada quadrado barre um retângulo de queijo creme e doce de abóbora. Polvilhe a mistura com a raspa de laranja e as nozes-pecãs.
3. A partir dos retângulos onde está o recheio, corte tirinhas de massa, entranche-as e pressione-as nas bordas.
4. Irá obter folhados entrançados com o recheio bem no centro.
5. Pincele a massa com o ovo batido e polvilhe-a com açúcar moreno e mais nozes-pecãs picadas a gosto.
6. Leve as tranças ao forno pré-aquecido a 160°C por cerca de 20 minutos ou até a massa ficar dourada.