

# Pastelito de Guayaba

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 3/10

Pastelito de guayaba, milföyü guava dolguyla fırınlanarak yapılan meyvemsi bir Küba tatlısıdır.

## Malzemeler

- 6 adet Milföy hamuru
- 0.8 su bardağı Guava marmeladı
- 10 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Milföy hamurunu karelere kesin ve soğuk tutun.
- Guava dolgusunu hamurun ortasına yerleştirin.
- Hamuru kapatıp kenarları çatalla bastırarak dolgu akmasını önleyin.
- Üstlerine yumurta sürüp tepsiye alın.
- Pastelitoları 190°C fırında 18 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Dolguyu az koymak taşmayı önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pastelitoları sıcak olarak, yanına kahve ve pudra şekeri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta