

# 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

1. Milfoy hamurlarını hafif coşundurup çalışma tezgahına alın.
2. Her kareyin ortasına guava marmeladını paylaşın.
3. Hamurları kapatıp kenarlarını catalla bastırarak sabitleyin, yüzeylerine tereyağı sürün.
4. Pastelitoları 200°C fırında kabarmaya kadar 18-20 dakika pişirin.
5. İletisim edin.

### PÜF NOKTASI

Dolguyu az koymak taşmayı önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pastelitoları sıcakken, yanına kahve ve pudra şekeri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt