

PASTEL ASSADO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

1 caixa de creme de leite

1/2 colher (sopa) de sal

tempero a gosto

recheio a gosto

1 gema batida

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o creme de leite, o sal e os temperos à gosto até obter uma massa consistente.

Sove a massa por uns 5 minutos.

Reserve a massa por uma meia hora.

Abra a massa com um rolo e corte em círculos com ajuda de algo redondo.

Coloque o recheio de sua preferência e feche com a ajuda de um garfo.

Pincele a gema nos pastéis e salpique com orégano.

Leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/13297-pastel-assado.html>