

# PASTEL DELICIA

## INGREDIENTES

1 lata de creme de leite com soro

2 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a lata de creme de leite com soro, a farinha de trigo, sal a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.

Coloque a massa numa superfície lisa e enfarinhada e amasse bem com as mãos.

Enrole num filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Com um rolo, abra a massa bem fina e corte discos (7 cm de diâmetro).

Coloque uma porção de recheio sobre cada disco de massa.

Dobre ao meio em meia lua e feche apertando as bordas com um garfo.

Frite os pastéis em óleo quente até dourar.

Retire e escorra em papel absorvente.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/14429-pastel-delicia.html>