

MASSA DE PASTEL COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

200 g de creme de leite com soro

2 xícaras de chá de farinha de trigo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os ingredientes e misture até ficar uma massa homogênea.

Enrole a massa em papel filme e deixe gelar por 30 minutos.

Adicione o recheio de sua preferência, feche os pastéis com a ajuda de um garfo.

Frite até dourar e sirva.

Em seguida, abra a massa com um rolo em uma superfície fina enfarinhada, deixe-a bem fina.

Corte alguns círculos e utilize para rechear e fritar os seus pastéis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16327-massa-de-pastel-com-creme-de-leite.html>