

# PASTEL DE LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 xícara de açúcar de confeiteiro

Aproximadamente 2 xícaras de leite em pó

Papel manteiga

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o açúcar de confeiteiro e o leite condensado até obter uma mistura mais homogênea.

Em seguida, acrescente o leite em pó e vá misturando até dar o ponto na massa.

A massa estará no ponto correto quando estiver se desgrudando das mãos (a massa fica um pouco grudenta por causa do leite condensado).

Separe a massa em porções (a separação é de acordo com o tamanho que deseja fazer o pastel).

Coloque a porção separada em cima do papel manteiga e dobre por cima da massa para que o rolo não grude na massa.

Em seguida, abra a massa e corte com um cortador próprio para pastéis ou mesmo um pote que sirva de forma.

Depois de cortar, recheie a gosto e feche como um pastel normal.

Está pronto para consumo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16736-pastel-de-leite-em-po.html>