

PASTEL DOCE DA BRUNA

INGREDIENTES

150 g de gordura vegetal

3 colheres de margarina

1 xícara de açúcar refinado

2 gemas de ovo

400 g de farinha de trigo sem fermento

1 lata de goiabada

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a gordura vegetal, a margarina, o ovo e o açúcar refinado, e misture bem.

Aos poucos, vá colocando a farinha de trigo até obter uma massa homogênea que solte da mão.

Em seguida, unte uma forma quadrada.

Coloque no forno preaquecido a 210º C e deixa assar por aproximadamente 25 minutos.

Logo após retire os pastéis do forno, coloque em uma vasilha e polvilhe com açúcar refinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/17221-pastel-doce-da-bruna.html>