

PASTELZINHO SUÍÇO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 700 g de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 ovo
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande, misture a farinha com o açúcar, depois adicione o ovo e por último a margarina.

Depois de misturar tudo muito bem, vai ficar uma massa bem lisinha.

Abra a massa na mão mesmo, coloque um pedacinho de goiabada e feche.

Pincele com a gema para ficar douradinho.

Asse em forno 180° C, por cerca de 20 minutos ou menos, depende do seu forno.

Depois de pronto é só passar no açúcar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20311-pastelzinho-suico.html>