

PASTEL DE CARNE DOCE

INGREDIENTES

300 g de coxão mole cortado em bifes

1 cabeça média de cebola

3 ovos cozidos (duro)

1/2 xícara de açúcar

100 g de uva passa

óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a carne em água sem sal.

Depois de cozida, bata a carne com amassador até ficar a ponto de desfiar.

Desfie a carne bem fininha e separe.

Corte os ovos cozidos em pedaços pequenos.

Pique a cebola em pedaços pequenos.

Em uma panela, com óleo quente, refogue a cebola até ficar transparente.

Quando a cebola ficar transparente, acrescente os ovos picados, a uva passa, a carne desfiada e o açúcar. Misture bem deixando no fogo até o açúcar derreter.

Assim que o açúcar derreter, tire imediatamente.

Coloque o recheio na massa de pastel, e feche-o.

Depois, é só fritar seus pastéis no óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20846-pastel-de-carne-doce.html>