

PASTEL COMUM DA TIA CONCEIÇÃO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 copo de água morna
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de óleo
- 1 colher de pinga
- 500 g de carne moída já pronta

MODO DE PREPARO

Utilize a água morna, depois despeje o sal e o óleo.

Coloque pouco a pouco a água morna com o sal e o óleo.

Coloque a pinga, depois amasse bem e dê umas batidas na massa.

Deixe descansar por 10 minutos, abra a massa e recheie com a carne moída ou a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21681-pastel-comum-da-tia-conceicao.html>