

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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