

PASTEL ASSADO – SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

200 ml de óleo
200 ml de água fria
1 cebola grande
1 kg de farinha de trigo
2 colher (sobremesa) de sal
2 colher (sobremesa) de açúcar
2 colher (sobremesa) de fermento granulado
orégano

MODO DE PREPARO

Bata a cebola com água no liquidificador.

Acrescente todos os ingredientes, a massa fica em ponto de pão.

Deixe descansar por aproximadamente 20 minutos.

Após, cilindre a massa, com um objeto redondo corte, recheie e feche os pastéis, pincele com ovo e asse por aproximadamente 15 minutos, a 220° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21904-pastel-assado-super-facil.html>