

# PASTEL ASSADO DE BATATA-DOCE A MINHA MODA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

6 colheres de água

3 colheres de margarina ou manteiga

2 colheres de açúcar mascavo

### RECHEIO:

Recheio:2 batatas-doces roxas ou brancas

coentro a gosto

margarina a gosto

creme de leite a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Misture a farinha, a água, a margarina e o açúcar.

Sove a massa.

Estique a massa com um rolo e faça cortes circulares com tampa ou copo grande.

Costumo usar as massas prontas de pastel.

### RECHEIO:

Recheio:Cozinhe as batatas e corte-as.

Coloque numa panela com margarina e coentro e deixe fritar.

Amasse com um garfo, se não der para amassar ponha no liquidificador com o creme de leite.

Forme uma massa pastosa.

Encha os pasteis com a massa.

Asse no forno quente por 5 minutos ou frite na fritadeira, até ficar dourado.

Polvilhe com açúcar mascavo (fica a critério, se não gostar).

Bom lanche.