

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26083-pastel-assado-de-batata-doce-a-minha-moda.html>