

FOLHEADO CROCANTE COM RECHEIO DE PASTA ROYALE

INGREDIENTES

1 receita de recheio de pasta de carne para massas

1 ovo

1 pacote de massa folhada laminada

MODO DE PREPARO

Desenrole a massa folhada sobre uma superfície lisa e corte ao meio formando dois retângulos.

Divida a massa de carne Royale em duas partes.

Faca uma salsicha com a massa de carne do mesmo tamanho do comprimento da massa folhada.

Enrole a massa folhada na massa de carne, como se estivesse fazendo um enroladinho de salsicha.

Passa ovos nas 2 partes da massa folhada e feche com um garfo.

Espalhe ovos batidos em cima da massa folhada.

Corte na espessura de 2 dedos.

Asse a 180°C por 20 minutos ou até obter uma cor bem dourada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27207-folheado-crocante-com-recheio-de-pasta-royale.html>