

PASTEL DE FORNO DOCE

INGREDIENTES

250 g de margarina

50 g de queijo ralado

1 colher de sopa de açúcar

doce de goiaba ou doce a gosto

farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a margarina, o queijo ralado e o açúcar.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos, até que a massa solte da mão.

Faça bolinhas do tamanho que desejar.

Abra a massa na mão, coloque um pedaço de goiabada (ou doce de sua preferência).

Feche no formato de um pastel.

Coloque numa assadeira, não precisa untar, pois a massa já leva margarina suficiente.

Leve ao forno preaquecido a 180°C para 200°C e deixe por mais ou menos 1 hora ou até dourar.

Retire do forno e ainda quente, passe no açúcar refinado.

Rende 40 pastéis médios.

Para maior quantidade, basta dobrar os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27489-pastel-de-forno-doce.html>