

MASSA PARA PASTEL CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite com soro (300 g)
- 2 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo (320 g)
- sal a gosto
- recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque 1 lata de creme de leite com soro, 2 e $\frac{1}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo, sal a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea. Coloque a massa em uma superfície lisa e enfarinhada e amasse bem com as mãos. Enrole em um filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.

Transfira a massa (feita acima) para uma superfície lisa e enfarinhada. Com um rolo, abra a massa bem fina e corte discos (7 cm de diâmetro). Coloque uma porção de recheio sobre cada disco de massa, dobre ao meio em meia lua e feche apertando as bordas com um garfo. Frite os pastéis em óleo quente até dourar. Retire e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27566-massa-para-pastel-creme-de-leite.html>