

PIRUSK FÁCIL (PASTEL RUSSO)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 ml de leite
125 g de margarina
50 g de fermento para pão em pó
1 pitada de açúcar
1/2 colher de chá de sal
2 ovos
1 kg de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 400 g de mussarela
400 g de presunto
1/2 lata de milho
4 tomates picados

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa e deixe descansar por 30 minutos.

Enquanto a massa descansa, misture todos os ingredientes do recheio, tempere com sal, azeite e outros temperos a gosto.

O recheio do pirusk pode ter outros ingredientes a sua preferência.

Voltando para a massa já crescida, faça bolinhas do tamanho de um limão, abra a massa com um rolo como se fosse uma pizza.

Não deixe a massa muito grossa.

Recheie e feche a massa em formato de pastel.

Aqueça bem o óleo, e frite em temperatura média.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28032-pirusk-facil-pastel-russo.html>