

PASTELÃO ASSADO DO DLUCCA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
2 xícaras de chá de margarina ou de gordura vegetal
350 ml de guaraná ou fanta em temperatura ambiente
2 colheres de sopa de fermento químico em pó
2 colheres de sopa de sal
1 ovo
1 gema para pincelar
1 pacotinho de queijo parmesão ralado
orégano

MODO DE PREPARO

Coloque o forno para aquecer em 250°C por 10 minutos.

Misture a maior parte da farinha juntamente com todos os ingredientes, exceto o orégano e o parmesão.

Vá adicionando o restante da farinha de trigo até dar o ponto de massa de pastel.

Faça quatro bolas de massa do mesmo tamanho para fazer 4 pastelões.

Abra a massa com um rolo sobre uma mesa com farinha.

Após rechear a seu gosto feche com o rolo de cortar ou um garfo, lembrando de molhar as bordas antes de fechar para que não abra no forno.

Após fechar a massa, bata num pirex a gema com uma pitadinha de sal e pincele sobre os pasteis.

Polvilhe queijo parmesão e orégano sobre a gema pincelada ainda mole para dar aquele toque especial.

Leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29539-pastelao-assado-do-dlucca.html>