

PASTEIZINHOS DE FORNO

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 ovo ligeiramente batido (70 g)

2 e 3/4 de xícara de farinha de trigo (aproximadamente)

1 colher (chá) de fermento em pó

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture o creme de leite com o ovo.

Em seguida, acrescente 1 xícara de farinha de trigo já com o sal e o fermento, e vá adicionando o resto da farinha de trigo até dar o ponto (assim você não corre o risco de colocar muita farinha).

Abra a massa sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo até obter uma espessura fina.

Corte no formato que desejar, eu fiz círculos.

Recheie e feche apertando a borda com a ponta de uma garfo.

Coloque em uma assadeira untada ou com tapete de silicone.

Pincele os pasteizinhos com gema misturada com azeite ou leite e salpique orégano (ou chia ou gergelim). Leve para assar em forno médio preaquecido por 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32739-pasteizinhos-de-forno.html>