

PASTEL ASSADO MARAVILHA DO SUL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de farinha
1 colher de sopa de fermento químico
6 colheres de açúcar
6 colheres de margarina
1 caixa de creme de leite
1 gema para pincelar
1 clara para fechar os pastéis

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango
1 cebola grande cortada miudinha
4 dentes de alho amassados
1/2 xícara de chá de molho de tomate
1 tomate picado
cheiro verde agostado
1 copo de requeijão
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture a farinha e o fermento. Acrescente os demais ingredientes e misture bem.
Deixar descansar por 5 minutos. Abra a massa e corte os discos (2 mm cada). Rende 20 discos grandes, reserve-os.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe e desfie o peito. Em uma panela aqueça óleo e acrescente a cebola e o alho. Junte o molho de tomate, o frango desfiado e o sal. Após o molho ficar no ponto desejado, desligue o fogo. Acrescente o tomate picado, o cheiro verde e o requeijão.

Recheie os discos e feche-os com a clara. Unte uma forma e distribua-os.

Pincele com a gema. Asse em forno preaquecido a 200°C por 25 minutos ou até dourá-los.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33336-pastel-assado-maravilha-do-sul.html>