

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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