

MASSA DE PASTEL ASSADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 ovo

1/2 xícara (chá) creme de leite

1/4 xícara (chá) farinha de trigo

1 colher (sopa) fermento em pó

1 gema batida, para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o creme de leite, o ovo, sal e fermento.

Vá adicionando aos poucos a farinha de trigo na tigela mexendo bem.

Separe a massa em pedaços e, com um rolo, abra a massa e recheie (da sua preferência).

Feche a massa com a ajuda de um garfo e pincele os pasteis com a gema.

Leve ao forno baixo preaquecido por 30 minutos ou até ficar um pouco dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37589-massa-de-pastel-assado-facil.html>