

PASTEL DE FORNO COM GUARANÁ

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 pacote de gordura hidrogenada
- 2 colheres (sopa rasas) de margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) pó royal
- 1 lata de guaraná
- sal a gosto
- gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque todos os ingredientes menos o guaraná.

Sove bem com as mãos para dar liga.

Acrescente o guaraná aos poucos até formar uma massa lisa e que solte das mãos.

Abra a massa com ajuda de um rolo em uma bancada ou mesa e faça os pastéis com recheio de sua preferência.

Feche bem as bordas para que ele não abra na hora de assar.

Pincele com a gema e leve ao forno preaquecido médio por meia hora ou até que estejam dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38018-pastel-de-forno-com-guarana.html>