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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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