

PASTELÃO FÁCIL

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

1 gema para picelar a massa

1/2 xícara de azeite

1/2 xícara de água morna

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de fermento

Se optar ponha uma pitadinha de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, o fermento, o sal e mexa até misturar bem.

Acrescente o azeite e a água morna. Misture bem com a mão até ficar uma massa homogênea e não muito mole, quase uma massa de modelar. Deixe descansar por 20 minutos enquanto isso faça o recheio de sua preferência (frango ou carne).

Depois divida a massa em duas partes iguais, ponha metade da massa na forma, ponha o recheio, a outra metade e leve ao forno até dourar. Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38459-pastelao-facil.html>