

PASTEL DOCE DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 xícaras de chá de farinha de trigo

2 colheres de chá de fermento em pó

1 lata de creme de leite

6 colheres de sopa de margarina

6 colheres de açúcar

1 gema batida para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 200 g de goiabada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture com as mãos todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e macia.

Faça bolinhas pequenas do mesmo tamanho.

Abra na mão até formar um círculo, acrescente um pedaço de goiabada ao meio e feche bem.

Distribua em uma assadeira rasa e leve ao forno a 180°C por 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41211-pastel-doce-de-forno.html>