

# PASTEL ASSADO FÁCIL

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de requeijão comum

2 xícaras de trigo

### RECHEIO A GOSTO:

Recheio a gosto: Pode rechear com frango desfiado e milho, frango e catupiry, presunto e queijo, carne moída, etc.

## MODO DE PREPARO

Despeje o requeijão em uma vasilha, em seguida o trigo.

Misture bem, depois amasse até ficar homogênea. Se achar necessário, acrescente um pouco mais trigo até dar ponto.

Deixe descansar por 40 minutos.

Abra a massa com um rolo e vá polvilhando com trigo para não grudar na mesas e no rolo, use um recipiente redondo para cortar a massa no tamanho que desejar. Geralmente eu uso uma vasilha de 10 cm de diâmetro, fica um tamanho bom.

Recheie e leve ao forno, em forma untada por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41956-pastel-assado-facil.html>