

PASTEL DE GOIABA NA FORMA – ÁUREA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Doce de Goiaba Áurea

Requeijão ou Catupiry

Queijo Branco

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes no liquidificador, quando estiver bem misturado acrescente farinha de trigo até a massa ficar cremosa, tipo massa de crepe ou panqueca, espalhe metade da massa na forma (forma de empadinha média), nas laterais espalhe com ajuda de uma colher e leve ao forno só para dar uma leve assada.

Recheie com Doce de Goiaba Áurea, requeijão ou catupiry e queijo branco, complete com resto da massa tampando o recheio. Leve para assar.

Depois de assado e frio salpique açúcar de confeiteiro, pode ser servido ainda morno ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43350-pastel-de-goiaba-na-forma-aurea.html>