

PASTELÃO DE FORNO RÁPIDO

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha de trigo

5 colheres de sopa de banha em temperatura ambiente

2 colheres rasas sopa de sal

1 ovo

25 colheres de sopa de água fervente para dar liga

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a farinha de trigo e o sal com a banha e faça uma farofa com as mãos.

Acrescente o ovo e misture bem.

Coloque a água fervente aos poucos e mexa com a ajuda de uma colher.

Quando a massa esfriar um pouco sove um pouquinho e coloque num saco plástico e abra com um rolo, quando ela estiver lisa e uniforme corte o plástico de cima coloque o recheio de sua preferência e feche com a ajuda do plástico de baixo.

Pincele o pastelão com uma gema batida com um fio de azeite.

Coloque numa forma untada e leve ao forno a 250°C e deixe até dourar.

Recomendo recheios não muito secos, uma boa pedida é de carne moída com requeijão e azeitonas ou de queijo, presunto, tomate e duas colheres de creme de leite.

Rende 3 pastelões médios.

As fotos ficaram meio escuras e eu tostei eles um pouquinho a mais sem querer mas já dá pra ter uma ideia do tamanho e do quanto rende.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/44087-pastelao-de-forno-rapido.html>