

PASTELÃO RECHEADO

INGREDIENTES

2 ovos.

1 xícara (chá) de leite

50 g de fermento biológico

1 pitada de sal

1/2 colher (sopa) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

2 batatas cozidas e amassadas

700 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no sal e no açúcar e, em seguida, acrescente os ovos, o óleo e o leite, misturando bem (pode ser na batedeira).

Depois de bem misturado estes ingredientes, adicione a batata e, aos poucos, a farinha até dar o ponto da massa.

Deixe a massa descansar por aproximadamente 30 minutos.

Feito isto, divida-a, faça bolas do tamanho das de tênis e deixe descansar por mais 5 minutos.

Por último, basta abri-las (as bolas), recheá-las como pastéis e fritá-las ou assá-las.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45095-pastelao-recheado.html>