

MASSA DE PASTEL DOS SONHOS

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 200 ml de leite morno
- 2 colheres de sopa bem cheia de margarina
- 1 caixa de creme de leite
- Farinha de trigo
- Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture bem o fermento, sal, açúcar, margarina e creme de leite.

Acrescente o leite e mexa bem .

Coloque trigo até dar o ponto de amassar.

Abra a massa com um rolo e recheie a gosto.

Depois dos pastézinhos feitos coloque em uma forma untada e pincele com gema de ovo.

Polvilhe orégano por cima.

Sugestão de recheio (calabresa, palmito, frango e queijo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48876-massa-de-pastel-dos-sonhos.html>