BARQUETE FÁCIL (DE MASSA DE PASTEL)

INGREDIENTES

3 pacotes de minimassa de pastel

300 g de maionese

2 latas de atum ou 1 peito de frango desfiado e temperado

1/2 garrafinha (200 ml) de leite de coco (se for fazer o patê de frango)

1 lata de milho (opcional)

azeitona (opcional)

palmito (opcional)

60 forminhas de empada

MODO DE PREPARO

PATÊ (FRANGO):

Patê (frango): Misture a metade do frango com o leite de coco e a metade da maionese no liquidificador, até obter uma pasta.

Retire do liquidificador coloque em uma travessa e misture o milho, a azeitona e o palmito, mantenha na geladeira!

PATÊ DE ATUM:

Patê de atum:Retire o óleo de uma das latas de atum, e mantenha o da outra, misture junto ao atum maionese, palmito, azeitona e milho, mantenha na geladeira.

BARQUETES:

Barquetes:Abra as minimassas de pastel, forre as forminhas de empada, pressione as bordas da massa na forminha para retirar o excesso da massa.

Quando todas as forminhas já estiverem forradas com a massa de pastel coloque-as em uma fôrma e leve ao forno por cerca de 15 minutos ou até dourar, retire as barquetes das forminhas de empada e sirva com patê!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50160-barquete-facil-de-massa-de-pastel.html