

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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