

PASTEL ASSADO (MASSA)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

1 litro de leite

2 colheres de margarina

1 colher de caldo knorr (em pó)

1 colher (de cha) de sal

2 gemas

2 colheres de cafe pronto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a farinha, a margarina, o caldo knorr e o sal.

Mexa com as mãos e coloque o leite aos poucos até o ponto de soltar das mãos, amasse bem, abra a massa com um rolo e recheie com carne, frango ou presunto e queijo, você escolhe o recheio.

Feche os pastéis e em um copo misture o café pronto com as gemas, pincele nos pasteis e leve para assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/50515-pastel-assado-massa.html>