

PASTEL DOCE

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

250 g de margarina qualy ou delícia

500 g de manteiga

500 g de açúcar cristal (250 g para a massa e 250 g para passar no pastel depois de pronto)

1 lata de goiabada

2 pacotes de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, exceto a goiabada, lembrando que a goiabada deve estar cortada em pequenos pedaços.

Depois da massa pronta pegue pequenas quantidade e abra, coloque a goiabada e feche como se fosse um pastel, apertando a borda.

Faça com todo o resto da massa até terminar toda a massa.

Asse em assadeiras untadas com margarina e farinha de trigo, quando estiver dourado em baixo já está ótimo, mais ou menos 15 minutinhos, dependendo do forno.

Depois de assado passe em açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51792-pastel-doce.html>