

CONES DE MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

1 rolo de massa de pastel fresca

Forminhas em formato de cone

Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a massa de pastel em tiras, enrole por fora das forminhas prendendo bem as pontas para não soltar e frite em óleo bem quente.

Espere esfriar e retire a massa com cuidado (não precisa untar as forminhas). Recheie conforme seu gosto (salada de maionese, ricota com tomate seco, queijo com goiabada, brigadeiro etc).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53644-cones-de-massa-de-pastel.html>