

PASTELÃO DE BERINJELA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 berinjelas picadas refogadas

1 colher de maizena

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes, a farinha, sal, fermento, margarina, gema e água até a massa soltar da mão.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a berinjela com alho, cebola, depois de refogado coloque a maizena e o leite deixe engrossar.

Bata a clara em neve e misture com o refogado.

Abra a massa e coloque em uma forma coloque a recheio de depois a massa e coloque para assar 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55116-pastelao-de-berinjela.html>