

PASTELZINHO DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo (importante ser de boa qualidade)

1 pacote de gordura vegetal hidrogenada

300ml de guaraná (temperatura ambiente)

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango (tempere a gosto)

100 grs azeitonas verdes picadas

2 cebolas médias bem picadas

3 dentes de alho

1 caldo de galinha

1 sache de tempero em pó

molho de tomate já temperado (quantidade a gosto)

leite (até dar ponto)

2 colheres de farinha de trigo

óleo para refogar

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Doure o peito e depois cozinhe na panela de pressão até ver que os ossos se soltaram.

Uma dica: não precisa ficar desfiando o peito, depois que retirar todos os ossos, coloque na batedeira e bata, fica excelente, reserve.

Refogue o alho, a cebola, o caldo de galinha (sem dissolver na água) e a azeitona até reduzir bem.

Junte o peito desfiado, o sachê de tempero em pó, a farinha de trigo, sempre mexendo bem.

Coloque um pouco de leite (cerca de 200 ml) e continue mexendo, coloque um pouco de molho de tomate (para dar uma cor).

Quando ver que já está bom, deixe esfriar (nunca use nenhum tipo de recheio quente a qualquer massa).

Atenção, não pode ser mole demais, senão o pastel abre todo na hora que assar.

Coloque a farinha de trigo em uma bacia, faça um buraco no centro, coloque a gordura hidrogenada, o guaraná e o sal.

vá mexendo com as mãos...

no começo você terá a sensação q ficará mole demais...rsss

continue mexendo bem, misturando todos os ingredientes, aos poucos, conforme irá misturando tudo, a massa começará a soltar das mãos, fica bem homogênea...

vá retirando pequenos pedaços e abrindo com o auxílio de um rolo, a espessura é bem fina, coloque um pouco do recheio já frio e corte com o auxílio de um cortador ou mesmo uma lata de ervilha vazia...

arrume no tabuleiro(não precisa untar), pincele com gema de ovo, e leve pra assar até ficar douradinho...

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55133-pastelzinho-de-forno.html>