CESTINHAS DE MASSA DE PASTEL RECHEADAS COM MILHO

INGREDIENTES

1 pct de 200g de massa de pastel redonda e pequena.

1 pct de sopa de queijo de 20g

1 colher de sopa manteiga ou margarina.

3 xícaras de milho verde cortado para refogar (dê preferência para milho in natura)

100 ml de leite

Manjericão (fresco ou seco)

Cheiro verde e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as massas de pastel dentro de forminhas de empada untada com óleo, arrume bem as bordas de forma que pareça uma cestinha (não tem problema se a massa não chegar até o fundo da forma).

Asse as massas em forno alto até dourar (de 15 a 20 minutos).

À parte, refogue o milho no óleo até ficar macio, junte os tempeiros e o leite. Quando ferver, adicione a sopa aos poucos até ficar no ponto de mingau.

Quando as massas estiverem douradas, coloque o recheio dentro.

Varie o tipo de recheio à seu gosto (presunto e queijo assado junto com a massa, frango com requeijão ou catupiry; leite condensado com coco ou brigadeiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55857-cestinhas-de-massa-de-pastel-recheadas-com-milho.html