

PASTEL ASSADO DE 3 INGREDIENTES, MASSA LEVE SUPER FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

INGREDIENTES DA MASSA:

- 2 xícaras de chá (200ml) de farinha de trigo
- 1 caixa de creme de leite (200gr)
- 1 pitada de sal
- 1 gema de ovo para pincelar, e orégano para polvilhar (opcional)

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- 200 gr de queijo mussarela
- 100 gr de presunto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Coloque em uma tigela a farinha, o creme de leite, a pitada de sal e misture.

Mexa com uma colher até a massa ficar consistente, depois pode mexer com as mãos até ficar bem homogenia. Tipo massa de pão.

Abra a massa com o rolo da macarrão ou uma garrafa lisa, em torno de 2mm e corte com algum cortador.

RECHEIO:

Pique a mussarela e o presunto e misture.

MONTAGEM DO PASTEL:

Coloque um pouco do recheio no meio do círculo da massa e feche as pontas com um garfo para não abrir.

Misture a gema e pincele sobre os pasteis.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 20 minutos ou até dourar.

Dica

Orégano pode ser polvilhado sobre os pasteis pincelados com a gema ou misturado no recheio. Fica ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14787-pastel-assado-de-3-ingredientes-massa-leve-super-facil-de-fazer.html>