## 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 200ºC por cerca de 20 minutos ou até dourar.

Orégano pode ser polvilhado sobre os pasteis pincelados com a gema ou misturado no recheio. Fica ao seu gosto. ©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

 $\underline{https://areceitadavez.com.br/receita/14787-pastel-assado-de-3-ingredientes-massa-leve-super-facil-de-fazer.html}$