ESSE PASTEL TEM CARA DE FRITO, MAS É ASSADO! ISSO MESMO, SAUDÁVEL E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 rolo de massa para pastel (usei a massa de feira)

Recheio de sua preferencia (eu fiz de carne moída com azeitona preta e frango desfiado com cream chesse, cenoura e alho poro)

MODO DE PREPARO

Pre aqueça o forno a 180C

Recheie e corte a massa

Se não quiser fazer quadrado, da para fazer meia lua também.

Corta um circulo com a ajuda de um copo, recheia e depois dobra, formando uma meia lua.

Aperte as pontinha com um garfo para não abrir.

Da para comprar ela já cortada em circulo também… ai é só rechear e dobrar no meio fazendo uma meia lua.

Não apertar de fechar as pontas com um garfo!

Depois de resolvida a questão do pastel quadrado ou meia lua…

Unte uma assadeira com azeite, coloque os pasteis, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180C) por 20 minutos.

Tire a assadeira do forno, tire o papel alumínio, pincele os pasteis com azeite e volte para o forno (sem o papel alumínio) até que eles fiquem dourados…

Se necessário, repita o processo de pincelar o azeite sobre o pastel algumas vezes. Isso é que faz com que o pastel fique com essas “bolhinhas” com cara de frito.

Sirva com uma pimentinha ou vinagrete… fica uma delicia!!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/15426-esse-pastel-tem-cara-de-frito-mas-e-assado-isso-mesmo-saudavel-e-delicioso.html