

PASTEL ESPECIAL

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de farofa suave Yoki
1 caixa de creme de leite
1 vidro de palmito cortado em rodelinhas
cebolinha cortada bem fininha a gosto
1 pitada de orégano
1 pitada de sal e pimenta-do-reino
1 copo de leite
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras de óleo

MODO DE PREPARO

Massa

Caso não tenha, pode peneirar

Coloque em uma tigela e adicione o creme de leite aos poucos, até formar uma massa uniforme e que não grude nas mãos

Misture bem e leve ao fogo médio para virar um creme

Adicione o creme e feche os pastéis com auxílio de um garfo em toda volta

Esquente o óleo em fogo alto (se colocar no baixo pode deixar encharcado) e coloque os pastéis um de cada vez

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2881-pastel-especial.html>