

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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