

PASTEL DE FORNO / PASTY

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 gema para pincelar
- 1 xícara de água morna

Recheio:

- 800 g de carne moída crua
- Sal a gosto
- 1 cebola de cabeça raspada
- Cebolinha picadinha
- tomate

Ou

- 800g de frango desfiado (coxa ou peito)
- Sal a gosto
- molho de tomate
- tempero verde

pode acrescentar queijo, azeitonas e caturipy.



Preparo

1. *Em uma vasilha, misture a farinha, a margarina, o ovo, o sal e o vinagre.*





2. ***Amasse bem até a massa obter uma massa homogênea.***
3. ***Envolva a massa em papel filme ou saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos.***
4. ***Abra a massa com o rolo em uma superfície plana e enfarinhada, corte-a em 20 pedaços, distribua o recheio, feche os pastéis e pincele com a gema.***
5. ***Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.***