



# PASTEL DE FORNO

## MASSA DE 4 INGREDIENTES

### Ingredientes

#### **Massa:**

- 240 g de Farinha de Trigo Maria Inês Pastel (2 xícaras)
- 200 g de creme de leite (1 caixinha)
- 40 g de manteiga (2 colheres de sopa)
- 1 pitada de sal

#### **Recheio:**

- 200 g de muçarela
- 100 g de presunto
- orégano a gosto
- 1 gema
- 5 mL de leite (1 colher de chá)

### Modo de preparo

- 1) Coloque em um tigela todos os ingredientes e mexa.
- 2) Quando começar a ficar com dificuldade de misturar com uma colher pode mexer com as mãos.
- 3) Abra a massa em torno de 2 mm e corte com algum cortador redondo (sugestão 11 cm de diâmetro).
- 4) Em uma tigela, misture o queijo, o presunto e o orégano.
- 5) Coloque um pouco do recheio no meio do círculo de massa e feche as pontas.
- 6) Aperte com um garfo para a massa não abrir.
- 7) Misture a gema com o leite e pincele sobre os pastéis.
- 8) Leve em forno preaquecido a 200 °C por cerca de 20 minutos ou até dourarem.

