



# PASTEL ASSADO DE DOCE DE LEITE

## Modo de preparo

### Massa:

- 14 colheres (sopa) de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 1 colher (café) de sal

### Recheio:

- 1 lata de doce de leite cremoso (400g)
- 1 gema para pincelar
- 1/2 xícara (chá) de açúcar para polvilhar

## Modo de preparo

- 1) Em uma tigela adicione o óleo, a margarina, o leite e o sal. Misture.
- 2) Acrescente a farinha peneirada com o fermento e sove bem.
- 3) Deixe descansar por 30 minutos.
- 4) Abra com um rolo, deixando a massa bem fina.
- 5) Corte em círculos com a boca de um copo. Distribua o recheio, dobre-a ao meio e aperte as bordas com um garfo.
- 6) Disponha em uma assadeira, pincele com a gema e polvilhe o açúcar.
- 7) Leve ao forno em 180°C por 25 minutos.

