



MASSA DE PASTEL COM GUARANÁ

Ingredientes

- 500 g de Farinha de Trigo Maria Inês Pastel
- 250 g de manteiga ou margarina
- 1 pitada de sal
- 125 ml de bebida guaraná em temperatura ambiente
- 1 gema de ovo para pincelar
- Cerca de 150 a 200 g de frango desfiado com requeijão (ou outro tipo de recheio que preferir)

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, manteiga e sal. Misture bem, apertando com as pontas dos dedos até obter uma farofa.
2. Adicione o guaraná gradualmente e continue a apertar a massa, até obter uma textura homogênea.
3. Cubra com filme plástico e deixe descansar na geladeira por cerca de 40 minutos.
4. Passado esse tempo, cubra uma bancada com plástico e polvilhe farinha de trigo por cima.
5. Coloque a massa por cima e feche o plástico por cima dela.
6. Com um rolo de macarrão, abra a massa até ficar com cerca de 5 mm de espessura.
7. Abra o plástico e corte a massa em formatos de disco com o auxílio de um cortador de massa redondo (8 cm de diâmetro) ou um copo (também pode ser qualquer utensílio de cozinha que tenha uma abertura redonda).
8. Posicione uma colher de sobremesa do recheio no centro de cada disco. Você pode colocar mais, mas tome cuidado porque o recheio pode escapar.
9. Feche, dobrando ao meio e pressionando as beiradas com os dedos.
10. Disponha em uma assadeira, pincelar a gema por cima de todos os pastéis e leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 20 minutos ou até dourar.

