



PASTEL INTEGRAL ASSADO FÁCIL

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara e 1/2 (chá) de Farinha de Trigo Maria Inês Integral
- 4 colheres (sopa) de azeite extra virgem
- 1 ovo
- sal a gosto
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 100 ml de água

Recheio:

- 300 g de ricota
- 1 xícara (chá) de tomate picado
- Sal a gosto
- Manjeriço fresco a gosto

Modo de preparo

- 1) Coloque em um bowl todos os ingredientes da massa. Misture bem até homogeneizar. Deixe descansar por 30 minutos embrulhada num plástico filme.
- 2) Para o recheio, misture a ricota, o tomate e o manjeriço. Tempere com sal e reserve.
- 3) Abra a massa e corte círculos. Acomode o recheio e feche as bordas.
- 4) Aperte com o garfo e coloque em uma forma untada. Pincele o ovo e leve para assar em forno preaquecido a 200 °C por 20 minutos.

