



www.fenadoce.com.br

Pastel de Santa Clara

Ingredientes

1/2 kg de farinha de trigo
1 ovo
Salmoura
1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparar

1. Coloque a farinha em uma tigela e misture com o ovo, a salmoura e uma colher de manteiga, o suficiente que dê para sovar, até que forme bolhas, tendo sempre o cuidado de polvilhar a massa com farinha;
2. Cubra a mesa com uma toalha de linho bem esticada;
3. Coloque a massa em cima e procure distendê-la o mais possível;
4. Seque a massa com estufa ou secador de cabelo;
5. Borrife a massa com um pouco de manteiga derretida;
6. Corte em quadrados e recheie com ovos moles;
7. Feche como se fosse um pacote;
8. Leve ao forno para assar tendo o cuidado para que não dourem.



Ninguém resiste.