



PASTÉIS DE CARNE

Pessoas
4

Tempo de preparação
5-10 minutos

Cozinhar
8-12 minutos

Ingredientes

1 pacote de massa folhada
Guisado de carne de vaca

PreparaçãO

Empana a massa folhada e depois, corta a massa em dois meios para fazer 2 retângulos individuais

Encaixe as placas de tostas na tostadeira 3 em 1, coloque um retângulo de massa folhada por cima da placa inferior e prima-o ligeiramente para preencher o formato da forma. Com uma colher de sopa, coloque duas colheres do preparado de guisado de carne em cada forma. Coloque o retângulo de massa folhada restante por cima do guisado de carne.

Feche a tampa da tostadeira e cozinhe por 8?12 minutos ou até obter uma cor dourada escura.