



≈ Receitas de ≈

Pasteis

com deliciosos recheios

BomPrincípio®

ALIMENTOS

≈ Pastel de ≈ *Banana com Goiabada*

Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 60g de Recheio de Goiabada Cremosa BP;
- 80g de banana prata.

Modo de preparo:

Corte a banana no formato que mais lhe agrada. Disponha o Recheio de Goiabada Cremosa junto com a banana picada e frite em óleo quente a 180°C. Prontinho!



== Pastel de == *Chocolate ao leite, Doce de leite e Amendoim*



Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 60g de Recheio de Chocolate ao Leite;
- 60g de Doce de Leite para Confeitaria;
- 30g de amendoim torrado com sal.

Modo de preparo:

Disponha o Chocolate e o Doce de Leite lado a lado sobre a massa do pastel e salpique o amendoim. Frite em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados. E pronto!



≡ Pastel de ≡ *Chocolate branco, Ameixa e Nozes*

Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 60g de Recheio de Chocolate Branco BP;
- 60g de Recheio de Ameixa BP;
- 30g de Nozes sem casca BP.

Modo de preparo:

Disponha os recheios lado a lado, pique as nozes e espalhe sobre os recheios. Frite o pastel em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados. Agora é só se deliciar!



≡ Pastel de ≡ *Chocolate meio amargo e Coco*



Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 60g de Recheio de Chocolate Meio Amargo BP;
- 60g de Recheio de Coco Cremoso BP.

Modo de preparo:

Disponha os recheios sobre a massa de pastel e frite em óleo a 180°C até dourar dos dois lados.
É fácil e fica delicioso!



≡ Pastel de ≡ *Morango e Chocolate ao leite*

Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 60g de Recheio de Chocolate ao Leite BP;
- 40g de Recheio de Morango BP;
- 25g de morangos picados.

Modo de preparo:

Disponha os recheios lado a lado sobre a massa do pastel, juntamente com os morangos picados. Frite em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados.



== Pastel de == *Doce de leite, Banana e Amendoim*



Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 60g de Doce de Leite para Confeitaria;
- 40g de bananas em rodelas;
- 35g de amendoim torrado.

Modo de preparo:

Disponha o Doce de Leite, as rodelas de bananas e o amendoim sobre a massa de pastel. Frite em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados.
Bom apetite!

== Pastel de == *Morango e Chocolate com avelã*

Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 70g de Recheio de Chocolate com Avelã BP;
- 35g de morangos picados.

Modo de preparo:

Espalhe o Recheio de Chocolate com Avelã sobre a massa de pastel e coloque os morangos. Frite em óleo quente a 180°C até dourar em ambos os lados. E está prontinho!



== Pastel de ==

Copa com Damasco



Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 25g de copa de lombo;
- 30g de queijo gorgonzola;
- 35g de Recheio de Damasco BP.

Modo de preparo:

Espalhe as fatias da copa sobre a massa do pastel. Sobre a copa, disponha o queijo gorgonzola e o Recheio de Damasco. Frite em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados.



≡ Pastel de ≡ *Linguiça e Abacaxi com pimenta*

Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 60g de linguiça fresca;
- 20g de cebola em cubos;
- 40g de queijo mozzarella;
- 30g de Geleia de Abacaxi com Pimenta BP.

Modo de preparo:

Retire a linguiça fresca do invólucro. Refogue com o orégano e a cebola até ficar bem dourada. Escorra o excesso de gordura residual. Após resfriar o produto, disponha-o sobre a massa de pastel, juntamente com o queijo e a Geleia de Abacaxi com Pimenta. Frite em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados.



== Pastel de == *Filé e Morango com pimenta*



Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 50g de filé de carne;
- Alecrim a gosto;
- 15g de cebola roxa;
- 20g de queijo provolone;
- 25g de Geleia de Morango com Pimenta BP.

Modo de preparo:

Pique e refogue a carne com o alecrim e a cebola. Depois de frio, recheie seu pastel com a carne, o queijo e a Geleia de Morango com Pimenta. Frite em óleo quente até dourar, a 180°C.



≈ Pastel de ≈ *Salame com Alho caramelizado*

Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 30g de salame italiano fatiado;
- 40g de queijo gorgonzola;
- 30g de Alho Caramelizado BP.

Modo de preparo:

Disponha as fatias de salame sobre a massa de pastel, junto com o queijo e o Alho Caramelizado. Frite em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados.



≡ Pastel de ≡ *Lombo com Abacaxi*



Ingredientes:

- Massa fresca de pastel;
- 40g de lombo canadense defumado em fatias;
- 30g de queijo gorgonzola;
- 5g de cebolinha verde;
- 30g de Recheio de Abacaxi BP.

Modo de preparo:

Espalhe as fatias de lombo sobre a massa do pastel. Coloque o queijo, a cebolinha verde e o Recheio de Abacaxi. Frite em óleo quente a 180°C até dourar os dois lados.





≈ Receitas de ≈

Pasteis

com deliciosos recheios

BomPrincípio[®]
ALIMENTOS

Conheça todos nossos produtos no site
e monte suas combinações preferidas:
www.bomprincípioalimentos.com.br