



Pastelão de forno com salsichas

www.receitasdafia.com/receitas/pastelao-de-forno-com-salsichas

Pastelão de forno, fica uma delícia. Confira a receita passo a passo!

Pastelão de forno com salsichas

 45min

 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 xícaras de leite morno
- 2 ovos inteiros
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de óleo
- caldo de galinha em tablete (1)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 pacotinho de fermento biológico seco (10g)

RECHEIO

- 250 g de salsicha cortadas em cubos
- 200 g de de queijo mussarela
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

MASSA

1. No liquidificador bater o leite morno, os ovos, a farinha, o óleo, o tablete e o açúcar e o sal.
2. Coloque a massa em uma vasilha e misture o fermento. Reserve.

RECHEIO

1. Misture as salsichas cortadas, o queijo e o creme de leite.
2. Unte um refratário, coloque metade da massa, por cima arrume o recheio, para finalizar espalhe o restante da massa cobrindo todo recheio.
3. Leve para assar ao forno pré-aquecido por 40 minutos.

Relacionado: [Torta de Frango de Liquidificador](#)

