

Pasteizinhos cozidos
4 xícaras de f. de trigo
4 " de leite
1 colher de manteiga.
1 colher de manteiga.
2 ovos. sal q os ovos e
somente para passar nos
pasteizinhos.

Recheio - carne, polmito.

Modo de fazer:

Põem-se o leite a bancha
manteiga, sol em uma
panela quando está
mistura estiver fervendo
jogar a farinha de
uma vez e meter rápida-
mente para não empelotar
retirar do fogo quando
estiver bem mexido
desprendendo do fundo
formando uma bola.

leva-se para mesa
porquinhada com farinha
abrir com os rolos e
fazer os pasteis, passar
em farinha de rosca
em ovos, coloca-los em
prato para escorrer.



Massa para canudos

1 prato de f. de trigo
3 ovos
3 colheres de manteiga
Vai-se bater fondo agua ate
ficar em ponto de estender