

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 é
sómente para passar nos
pasteizinhos.

Recheio carne, polmito.

Modo de fazer:

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

leva-se para mesa
privililiada com farinha
abrir com o rolo e
fazer os pasteis, passar
em farinha de rosca
em ovos, coloca-los em
fornel 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