Pastel de forno no palito

Tempo de Preparo: 00:50

Rende: 14 Porções

Ingredientes

Recheio:

- ½ cebola descascada e picada em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de azeite
- 200 g de carne moída
- 2 xícaras (chá) de folhas de espinafre picadas
- 1 xícara (chá) de milho (congelado ou in natura cozido)
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- 1 colher (café) de sal
- Salsinha picada a gosto

Massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de água morna
- 2 colheres (sopa) de azeite (mais um pouco para untar a assadeira)
- Plástico-filme
- 14 palitos de sorvete
- 1 gema (para pincelar)

Modo de Preparo

Recheio: em uma panela, doure a cebola no azeite, acrescente a carne e refogue.

Quando a carne estiver cozida, junte o espinafre, o milho e refogue. Desligue o fogo e acrescente o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez e misture. Tempere com o sal e a salsinha e reserve o recheio.

Massa: em um recipiente, misture as farinhas e o sal.

Depois, acrescente a água e o azeite e misture tudo. Sove (amasse) com as mãos até que a massa fique lisa e homogênea.

Enrole a massa com plástico-filme e deixe descansar de 10 a 15 minutos.

Abra a massa com a ajuda de um rolo (espessura fina) e corte-a em círculos com ajuda da boca de uma xícara, copo ou aro metálico (aproximadamente 10 cm de diâmetro).

Montagem: Sobre um círculo de massa, coloque um palito de sorvete e um pouco do recheio (1 colher de sopa).

Cubra com outro círculo de massa e feche o pastel apertando as bordas com ajuda de um garfo.

Repita o procedimento com o restante dos ingredientes.

Disponha os pastéis em uma assadeira untada com azeite, pincele os "pirulitos" com gema e leve para assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos. Sirva em seguida.