

PASTEL FRITO (MASSA CASEIRA)

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 220 ml de água morna
- 1 colher (sopa) de sal ou a seu gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de cachaça

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes e amasse muito bem, deixando uma massa homogênea.

Não é necessário sovar muito, pois se sovar demais, a massa ficará elástica.

Deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Em seguida, abra a massa sobre uma superfície enfarinhada e modele.

Coloque o recheio de sua preferência: pode de ser de carne, de frango, camarão, palmito, goiabada, etc.

Feche bem os pastéis e, se achar necessário, umedeça as bordinhas do pastel com água.

Aqueça bem o óleo antes de fritar.

Coloque o pastel para fritar em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14062-pastel-frito-massa-caseira.html>