

PASTELÃO DA VEVA

INGREDIENTES

2 copos de leite morno
1 pitada de sal
5 colheres de açúcar
3 ovos
1/2 copo de óleo de soja
1 quilo de farinha de trigo
50 g de fermento de padaria
1 kg e 500 g de frango desfiado
cheiro-verde
1 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Amorne o leite e acrescente o fermento na bacia, mexendo bem até dissolver.

Coloque os ovos o óleo, o sal e o açúcar, mexendo com vigor.

Coloque a farinha até o suficiente para enrolar.

Formate o pastel com a massa não muito grossa.

Coloque o frango desfiado temperado e feche o pastel.

Frite no óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17167-pastelao-da-veva.html>