

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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