

MASSA DE PASTEL DE FEIRA CROCANTE

INGREDIENTES

- 1 kg de trigo
- 1/2 copo americano de óleo
- 2 copos americanos de água
- 1/2 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma bacia coloque o trigo e o sal, misture e reserve.

Esquente o óleo em uma panela e coloque sobre o trigo e mexa.

Amorne a água (só amornar), derrame aos poucos sobre a massa e mexa com as mãos mesmo (o ponto é mexer e não grudar nas mãos; ela fica grudada, porém solta das mãos).

Depois é só passar pelo cilindro ou rolo até ficar lisa, rechear a gosto e fritar em óleo quente.

Fica bem crocante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17679-massa-de-pastel-de-feira-crocante.html>