

PASTEL DE AÇAFRÃO

INGREDIENTES

Massa:

- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 xícara de farinha de trigo comum
- 1/4 de xícara de óleo de canola ou milho
- 1 colher (chá) de açafrão ou cúrcuma
- 1/2 colher (chá) de sal marinho água morna para dar o ponto

Recheio:

- 2 xícaras de tofu firme
- 1 e 1/2 xícara de cenoura ralada
- 1 espiga de milho pequena debulhada
- 1/4 xícara de cebola
- 1/4 de xícara de azeitonas verdes ou pretas em rodela
- 1/2 pimenta-dedo-de-moça fresca pequena (se desejar)
- 1/4 de xícara de cebolinha
- 1/2 colher (chá) de curry
- 1 colher de óleo para refogar
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Recheio:

- Prepare primeiramente o recheio: esprema bem o tofu e reserve.
- Refogue a cebola no óleo até ficar transparente e adicione os outros ingredientes.
- Desligue o fogo e acerte o tempero.

Massa:

- Misture as farinhas, o sal e o açafrão e faça um burquinho no meio.
- No centro, coloque o óleo e água morna e misture bem até ficar no ponto de abrir com o rolo.
- Abra a massa bem fininha e corte usando cortador em formato redondo.
- Coloque no centro da massa aproximadamente 50 g ou 1/4 de xícara do recheio e aperte as bordas com um garfo, cuidado para não perfurar a massa (se preferir, você pode usar forminhas plásticas disponíveis em lojas de artigos para cozinha; elas cortam e fecham a massa).
- Leve os pastéis ao forno preaquecido em temperatura média até ficarem ligeiramente dourados na parte de baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19031-pastel-de-acafrao.html>