

PASTEL VEGANO SIMPLES

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) água morna (cuidado para não ficar meio fria a água)
3 colheres (sopa) de óleo vegetal
2 colheres (sopa) cheias de cachaça (ou 2 de vinagre)
1 colher (sopa) rasa de sal
farinha de trigo para poder abrir a massa e sovar
10 azeitonas picadas
1 xícara (chá) de palmito picado em cubos pequenos
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o sal na água (para que na hora de colocar no trigo, não fique distribuído de forma desigual) e leve-a ao fogo para que fique morna e reserve.

Misture o trigo com o óleo e a cachaça de sua preferência, lembre-se de misturar muito bem.

Em seguida, adicione a água aos poucos e misture até obter uma massa homogênea e que não grude nas mãos, perceba que enquanto dá leve sovadas, ela fica meio elástica ao ser partida.

Ela fica macia e não grudenta, se errar no ponto e por acaso ficar grudenta, adicione mais trigo.

Sove ela levemente por 2 a 5 minutos.

Em uma superfície enfarinhada, abra a massa de forma que ela fique bem fina, corte os pedaços em tamanho médio e recheie com palmito e azeitona.

Na hora de fechar a massa, use um garfo para dar o acabamento.

Frite em óleo quente até dourar.

Enquanto os pastéis fritam, com a ajuda de uma colher vá colocando o óleo sobre a superfície que ficar pra fora, uma vez que o pastel irá boiar.

Assim que começar a fritar, vire para o outro lado.

Sirva com orégano e ketchup de sua escolha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22726-pastel-vegano-simples.html>