

PASTEL SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

500 g farinha sem glúten beladri

1 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de aguardente

água até dar o ponto (cerca de 150 ml)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture bem a farinha com o sal em uma tigela.

Abra um buraco no centro e coloque o óleo, a aguardente e um pouco da água.

Vá mexendo e acrescentado mais água aos poucos ate conseguir uma massa que dê para abrir no rolo sem grudar (cuidar para não colocar muita água).

Abra a massa com um rolo o mais fino que conseguir e corte no tamanho e formato que desejar (retângulo ou meia-lua).

Recheie com presunto e queijo ou carne moída já pronta e seca.

Pressione as pontas com um garfo, fechando bem as bordas para não estourar na hora de fritar.

Frite rapidamente em óleo bem quente e escorra em papel toalha antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26416-pastel-sem-gluten.html>