

MASSA DE PASTEL ÁRABE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo sem fermento peneirada
50 g açúcar refinado
30 g fermento biológico seco instantâneo
20 g sal refinado
2 ovos ou 100 g de ovos
50 g óleo de soja ou azeite ou margarina ou banha de porco
500 ml água (vai depender da umidade da farinha de trigo)

RECHEIO:

Recheio: opcional: pode ser, carne moída, presunto e queijo, frango desfiado

MODO DE PREPARO

Junte primeiro os ingredientes sólidos e depois os líquidos.

Amasse bem por uns 5 ou 10 minutos até que a massa fique macia e desgrude das mãos.

Divida a massa ao meio e deixe descansar por 10 minutos com um plástico ou pano.

Esticar com o rolo e cortar com o tamanho desejado, em média 100 g de massa.

Coloque o recheio e feche o pastel, pode colocar um pinguinto de água nas bordas do pastel para ajudar a fechar.

Deixe descansar até dobrar de volume.

Leve ao forno preaquecido a 180°C e asse por apenas 6 minutos a 250°C.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29437-massa-de-pastel-arabe.html>