

MASSA PARA PASTEL

INGREDIENTES

- 2 copos americanos de farinha de trigo
- 2 colheres de banha (ou gordura vegetal)
- 1 ovo
- 1 colher rasa de sal
- 1 copo de água morna a disposição

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, exceto a água.

Use a água, pouco a pouco, para dar consistência à massa. Use somente o necessário. Vai depender da qualidade da farinha que você usar.

Ela deve ficar macia, homogênea e um pouco elástica.

Abra com um rolo, ou cilindro, e deixe bem fina, pra que fique crocante ao fritar.

Eu usei carne moída para recheio, use o de sua preferência, mas um recheio bem sequinho pra não amolecer a massa.

Feche-os com bastante atenção, para não abrir ao fritar.

Use farinha salpicada pra manusear a massa com os pasteis já montados.

Frite em óleo bem quente, aos poucos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33161-massa-para-pastel.html>