

PASTEL CASEIRO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo
200 ml de água morna
1 colher de (sobremesa) de sal
1 colher de (sopa) de óleo
1 colher de (sopa) de cachaça
1 ovo
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture a água morna com o sal e reserve.

Em um recipiente, coloque a farinha, o óleo, a cachaça, o ovo e misture.

Junte aos poucos nessa mistura a água reservada com o sal e mexa com os dedos.

Talvez precise um pouco mais de água, ou um pouco mais de farinha.

Sove bem, até ficar bem lisa.

A massa tem que ficar macia e sem grudar nas mãos.

Enrole a massa em um filme plástico e leve à geladeira por uns 15 minutinhos.

Retire-a e abra com um rolo ou no cilindro (eu abri com rolo mesmo e ficou ótimo).

A massa tem que ficar fina, mas não exageradamente.

Recheie a gosto.

Aqueça o óleo a mais ou menos 180°C, não pode ser muito quente, pois a massa tem que fritar bem.

Deixe escorrer em papel toalha e sirva.

Com um cafezinho preto hum, muito bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35092-pastel-caseiro.html>