

MASSA DE PASTEL CASEIRO DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher de sopa de cachaça
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de banha (também pode ser óleo)
- 2 xícaras de farinha de trigo (250 g)
- 1/2 xícara de água morna

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha numa bacia, no centro coloque o ovo, a cachaça, o sal, a colher de margarina, a colher de banha (óleo) e por último a água morna.

Mexa com uma colher de madeira até obter uma consistência de massa de pão.

Acrescente farinha se necessário.

Para abrir a massa, faça uma pequena bolinha e abra com o rolo.

Acrescente o recheio e feche com um garfo.

Faça o tamanho de bolinha que desejar.

Frite em seguida para a massa não ressecar, sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43909-massa-de-pastel-caseiro-da-vovo.html>