

RECEITA DA MASSA DE PASTEL

INGREDIENTES

500g de farinha de trigo
1/2 colher de sal
1 colher de açúcar
4 colheres de sopa de álcool
1 e 1/2 copo de água gelada
1 colher de fermento royal

MODO DE PREPARO

Juntar todos os ingredientes e misturar bem.

Depois se faz um burquinho no centro dos secos e coloca-se todos os ingredientes molhados, misture com uma colher.

Depois coloca-se a mão na massa e vai sovando (juntando bem) até que a massa solte das mãos.

Caso a massa continue umida, vá colocando mais trigo para ficar bem seca e solta das mãos.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Corte em pequenos pedaços, passe trigo sobre a mesa e abra a massa com um rolo (ou garrafa) até ficar fina, na espessura que você preferir.

Corte no formato que desejar.

Recheio de sua preferência.

Frite em óleo bem quente e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43940-receita-da-massa-de-pastel.html>