

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 buraco 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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