

PASTELETA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 copo duplo (requeijão) de água morna
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 ovo
- 30 g de fermento biológico
- Refogado de carne moída ou frango, a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem.

Deixe crescer por 15 minutos.

Faça bolinhas e deixe-as crescer por 1 hora.

Após o tempo de crescimento frite as bolinha em óleo bem quente e escorra em papel absorvente.

Em seguida, faça um buraco no centro e recheie a gosto.

Salpique queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46496-pasteleta.html>