MASSA PARA PASTEL E MACARRÃO

INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo

1 ovo inteiro

1 colher(café) de sal

1 colher (sopa) de óleo

Água morna até ligar a massa

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes e por último a água morna até ligar a massa e virar uma bola.

Sove um pouco até ficar uma bola lisa.

Cubra a massa com pano e deixe-a descansar por uns 20 minutos.

Abra a massa com o rolo de pastel numa superfície polvilhada com farinha de trigo e recheie à gosto, feche-os com a ponta do garfo e frite-os.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49585-massa-para-pastel-e-macarrao.html