

PASTEL QUE NÃO SUGA ÓLEO

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 1/2 copo de óleo de soja
- 2 colheres de sopa de cachaça
- 1 copo de salmoura
- 1 colher de vinagre

MODO DE PREPARO

Misture o ingredientes em uma tigela, assim que a massa ficar macia e um pouco seca, passe a massa em um cilindro até ela ficar fininha, deixe o mais fina possível, ela tem que estar elástica.

Faça o recheio a gosto, depois feche o pastel sem deixar nenhum furo, asse no óleo quente e assim que estiver pronto, o pastel não terá nenhum óleo em sua massa.

Tenha cuidado para não furá-lo ao fritar, senão o encharcará de óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53674-pastel-que-nao-suga-oleo.html>