

Pastel de Feira

Tempo de preparo
🕒 180 minutos

Rendimento
🍴 10 pastéis

Sobre a Receita

Massa fina e crocante, frita e recheada com diversos sabores, um clássico das feiras brasileiras.

Misture todos os ingredientes secos.

Adicione os ingredientes líquidos e misture até formar uma massa homogênea.

Sove a massa por 10 minutos.

Divida a massa em porções e abra com um cilindro.

Recheie a gosto.

Frite em óleo quente até dourar.

Ingredientes

Farinha de trigo Suprema Pastel: 0.42 kg

Sal: 0.014 kg (aproximadamente)

Óleo: 0.015 kg

Cachaça: 0.06 kg

Água: 0.16 kg (aproximadamente)

Vinagre de maçã ou vinho branco: 0.005 kg (aproximadamente)

Óleo vegetal para fritar: 0.9 kg

Maisena para polvilhar