Receita de Pastel Aprenda a Fazer Pastel de Feira



Pastel de Feira

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo (separar pelo menos uma xícara a mais para trabalhar a massa e dar o ponto)
1 copo e meio de água (400 ml)
2 colheres (sopa) de óleo (opcional)
1 colher (sopa) de sal
1 dose de pinga (50 ml)

Preparo

Misture bem a farinha com o sal.

Abra um buraco no meio da farinha e jogue, aos poucos, a água, incorporando-a à farinha com as mãos num bowl fundo ou numa mesa lisa.

Se quiser dar uma liga a mais na massa, adicione as colheres

de óleo.

Acrescente a cachaça e continue misturando bem a massa.

Sove a massa, em uma superfície lisa, polvilhada de farinha, até que fique homogênea e pare de grudar nas mãos.

Deixe a massa descansar por 15 minutos coberta com pano úmido ou plástico filme.

Abra a massa com a ajuda de cilindros – é mais fácil – até a espessura mais fina que conseguir, sem que ela massa quebre; se não tiver a máquina, um rolo faz também a função.

Corte a massa já aberta com uma faca com até 30 cm de altura e 10 cm de largura, para ficar do tamanho de um pastel de feira.

Recheie a massa, ocupando no máximo metade do espaço, dobre a massa e feche as bordas com a ajuda de um garfo.

Depois de montar os pastéis, leve o quanto antes ao óleo quente para fritar.
Porções: 15 unidades grandes

Pastel de feira