MASSA DE PASTEL

www.estudiaricursosonline.com.br

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 4

HISTÓRIA DO PASTEL 5

MASSA DE PASTEL FRITO COM OVOS 8

MASSA DE PASTEL FRITO CASEIRA 9

MASSA DE PASTEL FRITO FÁCIL 10

MASSA DE PASTEL FRITO PROFISSIONAL DE FEIRA 11

MASSA DE PASTEL FRITO COM VINAGRE 13

MASSA BÁSICA DE PASTEL FRITO 14

MASSA DE PASTEL FRITO DE FEIRA 15

MASSA DE PASTEL FRITO CASEIRA 16

MASSA DE PASTEL FRITO SEM CACHAÇA 17

MASSA DE PASTEL FRITO COM CACHAÇA 18

MASSA DE PASTEL FRITO COM CREME DE LEITE 19

MASSA DE PASTEL FRITO LIGHT 22

RECEITA DE MASSA COZIDA 23

RECEITA DE MASSA COZIDA I 24

RECEITA DE MASSA COZIDA II 25

RECEITA DE MASSA COZIDA III 26

RECEITA DE MASSA COZIDA IV 27

RECEITA DE MASSA COZIDA V 28

RECEITA DE MASSA: PASTEL ASSADO 29

MASSA DE PASTEL ASSADO COM CHIA 30

MASSA DE PASTEL ASSADO COM QUEIJO PARMESÃO 31

MASSA DE PASTEL ASSADO SIMPLES 33

MASSA DE PASTEL ASSADO COM GUARANÁ 34

MASSA DE PASTEL ASSADO FÁCIL 35

MASSA DE PASTEL ASSADO COM CREME DE LEITE 36

MASSA DE PASTEL ASSADO COM QUEIJO PARMESÃO 38

MASSA DE PASTEL DE LEITE NINHO 39

PASTEL DE BRIE COM GELEIA DE AMORA E PIMENTA DEDO-DE-MOÇA 40
DICAS DE RECHEIOS 41
RECHEIO DE CARNE MOÍDA 42
RECHEIO DE POLVO 43
RECHEIO DE CARNE E CENOURA 44
RECHEIO DE RICOTA 45
RECHEIO DE CARNE MOÍDA 46
RECHEIO DE PALMITO 48
RECHEIO DE QUEIJO DE CABRA 49
RECHEIO ITALIANO OU DE PIZZA 50
RECHEIO DE QUEIJO MUSSARELA 51
RECHEIO DE PRESUNTO E PROVOLONE 52
RECHEIO DE CAMARÃO 53
RECHEIO DE BACALHAU 55
RECHEIO DE BANANA 56
RECHEIO DE CHOCOLATE COM BANANA 57
RECHEIO DE BANANA COM CANELA 58
RECHEIO DE CHOCOLATE E MORANGO 59
RECHEIO ROMEU E JULIETA 60

INTRODUÇÃO

O pastel trata-se de uma iguaria que pode ter muitas variações no modo como é feito, agradando a todos. Pode ter variados recheios, variadas massas, pode ser frito ou assado, doce ou salgado. É por isso que o pastel já faz parte das tradições da gastronomia brasileira.

O pastel é saborosíssimo e já detonou a dieta de muita gente que não resiste a essa delícia que pode ser encontrada em feiras, bares, restaurantes… e que pode ser prato principal ou acompanhamento. Ele é uma iguaria democrática, servido em qualquer lugar e apreciado por todas as classes sociais.

A produção do pastel é bem simples e é muito fácil de aprender. Com a prática, no entanto, o seu pastel vai ficando melhor até chegar a um ponto irresistível. Explicaremos nesse e-book como fazer a massa perfeita do seu pastel, passo a passo e algumas dicas de recheios.



HISTÓRIA DO PASTEL

Existem várias versões de sua origem:

Origem Européia

Uma das versões diz que o pastel é originário da Europa. Segundo essa versão, na Idade Média havia muitas receitas de massas recheadas, que eram feitas no forno e que se assemelhavam aos nossos deliciosos pastéis. Com o passar do tempo, na época da Idade Média ainda, na Península Ibérica, o pastel passou a ser frito.

Existe, no entanto, uma versão de que o pastel brasileiro teria sido introduzido no país pelos europeus no período da colonização. Existem diversas preparações, desde o século 17, de massas que podem ser fritas e recheadas, mas não podemos afirmar categoricamente que se trata da mesma coisa. Na verdade, as pastelarias são docerias em Portugal.

Porém, de acordo com estudiosos sobre o assunto, o pastel é uma iguaria recente e seu formato atual surgiu nos primeiros anos do século 20.

Origem Japonesa

Existem duas vertentes que apontam a origem do pastel como sendo da Ásia. Uma delas atribui ao gyosa japonês o título de preconizador da iguaria muito apreciada no Brasil, o famoso pastel de feira.

Conta-se que, durante a Segunda Guerra Mundial, havia um preconceito muito grande com os japoneses, devido à aliança com os nazistas. Para driblar a situação, os imigrantes se fizeram passar por chineses e abriram diversas pastelarias, tornando o pastel mais popular e dando um toque japonês à iguaria.

Origem Chinesa

A outra vertente dá todos os créditos à China, que atribui ao rolinho primavera como o preconizador chinês. A discussão, na verdade, é o que inspirou o pastel apreciado aqui no Brasil, mas sobre isso ainda não há um consenso.

Na verdade, a imigração chinesa é que trouxe o pastel chinês para o Brasil. Eles adaptaram suas receitas ao que havia de matéria-prima aqui e deram um paladar brasileiro à receita. Por exemplo, eles substituíram a carne de porco pela bovina e passaram a fritá-los em vez de levá-los ao forno.

O que se sabe é que independentemente de onde o delicioso pastel tenha vindo, já se tornou um prato típico, muito comum nas feiras livres brasileiras e já se expandiu por diversos restaurantes, que dão um toque mais sofisticado à receita.

O pastel já ganhou vários tipos de recheios, não se limitando apenas ao de carne, queijo e frango. Hoje podemos encontrar pastéis doces ou salgados. Algumas variações são: geléia de amora, de queijo brie. Pastéis assados com recheio de carne e legumes também são muito apreciados.

Origem Brasileira

Logo, a versão que conhecemos hoje ganhou força e começou a ficar popular na região de Santos (berço da cultura nippo no Brasil) e rapidamente se espalhou por todo o estado de São Paulo, e posteriormente, Brasil.

Segundo a História do Pastel, o mesmo já era um dos alimentos mais consumidos pelos brasileiros ainda na década de 40. Foi apenas nos anos 50 que a receita e o costume de comer a iguaria chegou aos estados do Rio de Janeiro e Belo Horizonte.

Foi apenas em 1960, que finalmente chegou ao Sul do Brasil, sendo em 62, oficialmente, foi fundada a pastelaria de Maringá, no Paraná.

Segundo historiadores, a difusão do pastel no Brasil ocorreu tão rápido pois, além de ser uma receita fácil, ela também é muito barata, uma vez que é possível rechear o salgado com os mais variados recheios. Logo, o alimento se tornou muito acessível para as populações mais pobres, mas, principalmente para a classe de trabalhadores.

Curiosidade Sobre o Pastel

A História do Pastel no Brasil também possui uma série de curiosidades interessantes. Depois de tantos anos sendo consumido e apreciado pelos brasileiros, seria impossível que essa comida típica não tivesse alguns fatos interessantes.

Concurso: A precursora nessa modalidade de competição foi a Prefeitura de São Paulo, que há anos atrás criou o “Melhor Pastel de Feira”. A competição tem como objetivo não só escolher a melhor iguaria, como, também, incentivar a difusão dela.

Combinação perfeita: Outra curiosidade sobre a **História do Pastel** é que, apesar da delícia ser consumida de diversas formas, grande parte da população afirma que a combinação perfeita é um pastel quentinho com um grande copo de caldo de cana.

Massa: Conforme o pastel foi se popularizando, novas versões dele foram surgindo. Hoje, além da grande variedade de recheios, também é possível encontrar diferentes opções de massas e marcas.

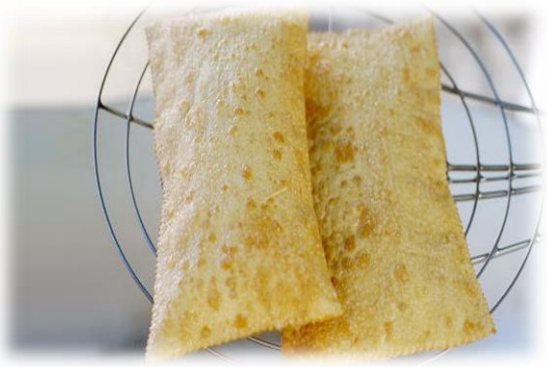
Gourmet: A onda gourmet, que se popularizou rapidamente no Brasil, também atingiu os pastéis. Atualmente, é muito fácil encontrar opções mais “requintadas” do pastel, incluindo algumas que vão ingredientes como: polvo, caviar, parma, e etc.

Tiras: O pastel é tão apreciado pelos brasileiros, que nem as sobras de massas são descartadas. É extremamente comum, em restaurantes e principalmente nas feiras livres, que as tiras sejam fritas e vendidas a parte, como petisco.

Fitness: Engana-se quem acha que o pastel não pode ser fitness. Hoje existem diversas receitas que tem como base ingredientes mais saudáveis, que permitem que as pessoas que possuem uma dieta regrada também comam a delícia.



MASSA DE PASTEL FRITO COM OVOS



Ingredientes

- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 2 ovos
- ✓ 4 colheres (sopa) de manteiga
- ✓ 2 xícaras (chá) de leite
- ✓ 1 colher (sobremesa) de sal
- ✓ 1 colher (sobremesa) de fermento biológico para pão
- ✓ Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Junte a farinha de trigo, o sal, o fermento e misture-os em uma tigela.
2. Em seguida adicione os ovos ligeiramente batidos com a ajuda de um garfo, misture.
3. Acrescente a manteiga e em seguida vá adicionando o leite e trabalhando a massa.
4. Sove a massa até que a mesma fique uniforme.
5. Cubra a massa com um plástico filme ou um pano e deixe descansar por 35 minutos.
6. Abra a massa bem fina com a ajuda de um rolo (enfarinhe a superfície para não grudar).
7. Corte a massa do modo que preferir, recheie, dobre ao meio, feche bem a massa apertando-a com um garfo nas bordas.
8. Frite o pastel.

MASSA DE PASTEL FRITO CASEIRA



Ingredientes

- ✓ 2 copos de trigo
- ✓ 2 colheres (sopa) de vinagre
- ✓ 1 colher (sopa) de óleo
- ✓ 1 colher (chá) rasa de sal
- ✓ 1 colher (chá) de margarina
- ✓ 100ml de água fervendo

Modo de Preparo

1. Em uma tigela coloque o trigo, óleo, vinagre, sal e a margarina;
2. Misture;
3. Coloque a água fervendo e misture bem com a colher;
4. Depois mexa com as mãos até ficar consistente;
5. Deixe a massa descansar por 10 minutos;
6. Após a massa descansar, passa uma leve camada de margarina nas mãos e mexa a massa novamente;
7. Abra a massa com ajuda de um rolo.

DICA: Deixe a massa super fina, assim ela ficará bem crocante e leve, melhor que a de mercado

MASSA DE PASTEL FRITO FÁCIL



Ingredientes

- ✓ 500g de farinha de trigo
- ✓ 200ml de água morna
- ✓ 1 colher de sobremesa de sal
- ✓ 1 colher de sopa de óleo
- ✓ 1 colher de sopa de aguardente ou vinagre branco

Modo de Preparo

1. Aqueça a água e junte o sal. Reserve.
2. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o óleo e a aguardente ou o vinagre e misture.
3. Adicione, aos poucos, a água morna reservada e mexa com as mãos até obter uma massa homogênea.
4. Sove a massa sobre uma superfície lisa e deixe-a descansar por cerca de 10 minutos.
5. Abra a massa com o auxílio de um rolo, corte com uma faca e recheie a gosto.
6. Feche e pressione as laterais com a ponta de um garfo.
7. Frite em óleo quente, escorra e sirva.

MASSA DE PASTEL FRITO PROFISSIONAL DE FEIRA



Ingredientes

- ✓ 400g de farinha de trigo
- ✓ 200 ml de água morna
- ✓ 1 colher (sopa) de óleo
- ✓ 1 colher (sopa) de vinagre branco
- ✓ 1 colher (sopa) de cachaça
- ✓ 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo

1. Em uma tigela coloque 300 g de farinha de trigo, a água morna, o óleo, o vinagre branco, a cachaça e o sal.
2. Misture bem e acrescente aos poucos o restante da farinha que foi reservada.
3. Faça isso no primeiro momento com ajuda de uma colher e depois que ganhar mais consistência, transfira a massa para uma bancada e amasse até que a massa chegar na textura de desgrudar das mãos.
4. Embale em um filme plástico e espere a massa descansar por cerca de 10 minutos.
5. Divida a massa em 2 partes. Sempre deixando a massa reservada embalada em filme plástico para não ressecar a massa.
6. Polvilhe a mesa ou bancada com farinha e abra a massa com ajuda de um rolo de massas ou se preferir pode abrir em um cilindro.
7. Abra a massa até que fique em uma espessura bem fina.

8. Corte no tamanho desejado. Distribua o recheio e feche a massa como um envelope.
9. Para que garanta que a massa não vai abrir ao fritar, aperte as laterais do pastel com um garfo. Frite em óleo quente até dourar.

DICA

I. Somente recheie os pastéis com o recheio frio.
II. A cachaça entra na receita para deixá-la ainda mais sequinha e faz com que forme a casquinha que pururuca em cima. Não se preocupe a cachaça vai evaporar quando os pastéis forem fritos ou assados.
III. Pode armazenar a massa na geladeira por 4 a 5 dias e no freezer por 3 meses.
IV. Para fazer uma quantidade maior prefira preparar a massa em uma masseira ou batedeira industrial.
V. Os pasteis podem ser assados. Para isso, pincele levemente cada pastel com uma gema de ovo e um fio de azeite. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até dourar.

MASSA DE PASTEL FRITO COM VINAGRE



Ingredientes

- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 1/2 xícara (chá) de óleo
- ✓ 1 colher (sopa) sal
- ✓ 1 ovo
- ✓ 1/2 dose de pinga
- ✓ 1 colher (chá) vinagre
- ✓ 250 ml de água

Modo de Preparo

1. Misture os ingredientes em uma tigela e amasse com as mãos;
2. Sove bem a massa sobre uma superfície lisa enfarinhada;
3. Utilize um rolo para esticar a massa e deixá-la na espessura desejada;
4. Corte a massa no tamanho que quiser fazer os pastéis;
5. Recheie e frite em óleo bem quente.

MASSA DE PASTEL BÁSICA FRITO



Ingredientes

- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 2 colheres de óleo ou azeite
- ✓ 1 copo de água morna (mais ou menos 250 ml)
- ✓ 1 colher rasa de sal

Modo de Preparo

1. Coloque a farinha em uma vasilha
2. Adicione a água morna e o óleo aos poucos mexendo sempre, o sal pode ser colocado no início da receita
3. Sove a massa até que fique bem homogênea
4. Importante deixar a massa descansar por 30 minutos, senão a receita não funciona
5. Abra a massa com rolo de macarrão ou cilindro, recheie e frite normalmente
6. Fica uma delícia, igual a qualquer outra massa de pastel

MASSA DE PASTEL FRITO 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)

Modo de Preparo

1. Misture bem a farinha com o sal e abra um buraco no meio da farinha e jogue, aos poucos, a água, incorporando-a à farinha com as mãos num tigela funda ou numa mesa lisa. Se quiser dar uma liga a mais na massa, adicione as colheres de óleo.
2. Acrescente a cachaça e continue misturando bem a massa. Sove em uma superfície lisa, polvilhada de farinha, até que fique homogênea e pare de grudar nas mãos e deixe a massa descansar por 15 minutos coberta com pano úmido ou plástico filme.
3. Abra a massa com rolo de macarrão, 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.
4. Recheie a massa, ocupando no máximo metade do espaço, dobre a massa e feche as bordas com a ajuda de um garfo.

MASSA DE PASTEL FRITO CASEIRA



Ingredientes

- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 75 g de banha
- ✓ 2 ovos
- ✓ 2 colheres (sopa) de pinga
- ✓ 300 ml de água
- ✓ 2 colheres (sopa) de sal

Modo de Preparo

1. Em uma tigela coloque a farinha, a banha e o sal.
2. Misture com as mãos até virar uma farofa. Em outra vasilha, junte o ovo, a pinga e a água.
3. Mexa bem e coloque esse líquido na farinha.
4. Amasse até ficar bem ligada e soltar das mãos.
5. Abra como o rolo de macarrão ou cilindro, numa espessura fina.
6. Coloque numa assadeira polvilhada com farinha de trigo e cubra com papel filme.
7. Leve à geladeira por 2 horas. Depois, corte e recheie a gosto.

MASSA DE PASTEL FRITO SEM CACHAÇA



Ingredientes

- ✓ 250 g de farinha de trigo
- ✓ 1 ovo inteiros
- ✓ 1 colher de sopa de óleo
- ✓ Sal a gosto dissolvido em 50ml de água fria

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, peneire a farinha.
2. Transfira para o processador (pode continuar na tigela se fizer a mão).
3. Adicione no meio, o ovo, o óleo e um pouco da água com sal.
4. Mexa ou bata bem.
5. Adicione mais água para que a massa fique homogênea e forme uma bola lisa e uniforme, com consistência firme (nem dura e nem mole demais).
6. Cubra com papel filme e leve para a geladeira por 1 hora.
7. Depois do tempo de geladeira, retire a massa, polvilhe um pouco de farinha sobre a bancada e abra-a o mais fina que puder com o rolo de abrir massa ou com o máquina de macarrão.
8. Depois de abrir a massa, corte-a com um copo e o auxilio de um cortador ou use um aro.

MASSA DE PASTEL FRITO COM CACHAÇA



Ingredientes

- ✓ 250 g de farinha de trigo
- ✓ 1 ovo inteiro
- ✓ 1 colher de sopa de óleo
- ✓ Sal a gosto dissolvido em 50ml de água fria
- ✓ 1/2 colher de sopa de cachaça

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, peneire a farinha.
2. Transfira para o processador (pode continuar na tigela se fizer a mão).
3. Adicione no meio, o ovo, o óleo, um pouco da água com sal e a cachaça.
4. Mexa ou bata bem. Adicione mais água para que a massa fique homogênea e forme uma bola lisa e uniforme, com consistência firme (nem dura e nem mole demais).
5. Cubra com papel filme e leve para a geladeira por 1 hora.
6. Depois do tempo de geladeira, retire a massa, polvilhe um pouco de farinha sobre a bancada e abra-a o mais fina que puder com o rolo de abrir massa ou com o máquina de macarrão.
7. Depois de abrir a massa, corte-a com um copo e o auxilio de um cortador ou use um aro.

MASSA DE PASTEL FRITO COM CREME DE LEITE



Ingredientes

- ✓ 1 caixa de creme de leite (300 g)
- ✓ Uma pitada de sal agosto
- ✓ 2 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo (320 g)

Modo de Preparo

1. Junte 1 lata de creme de leite com soro, 2 ¼ xícaras (chá) de farinha de trigo, sal a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea.
2. Coloque a massa numa superfície lisa e enfarinhada e amasse bem com as mãos.
3. Enrole num filme plástico e leve para gelar por 30 minutos.
4. Com um rolo, abra a massa bem fina e corte discos (7 cm de diâmetro).
5. Coloque uma porção de recheio sobre cada disco de massa, dobre ao meio em meia lua e feche apertando as bordas com um garfo.
6. Frite os pastéis em óleo quente até dourar.
7. Retire e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

MASSA DE PASTEL FRITO DE FUBÁ



Ingredientes

- ✓ 1 xícara (chá) de fubá (160 g)
- ✓ 1 xícara (chá) de farinha de trigo (160 g)
- ✓ 1 colher (chá) de sal
- ✓ 1 colher (chá) de açúcar
- ✓ 1 colher (chá) de fermento em pó
- ✓ 1 ovo
- ✓ 90 ml de leite
- ✓ 4 colheres (sopa) de manteiga (60 g)
- ✓ 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado no ralo fino (110 g)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela coloque o queijo parmesão ralado no ralo fino, fubá, farinha de trigo, sal, açúcar, fermento em pó, ovo, leite e a manteiga e misture bem.
2. Sove a massa até ficar lisa e homogênea.
3. Embrulhe em um filme plástico e leve para descansar na geladeira por 30 minutos.
4. Retire o filme plástico da massa.
5. Coloque-a entre dois sacos plásticos e com um rolo abra a massa bem fina.
6. Com auxílio de um cortador redondo ou com a boca de uma xícara, corte discos da massa com 12 cm de diâmetro.

7. Coloque uma porção de recheio de linguiça no centro de cada disco (+/- 1 colher de sopa), dobre ao meio em meia lua e feche apertando as bordas.
8. Frite os pastéis em óleo quente até dourar.
9. Retire e escorra em papel absorvente.
10. Sirva em seguida.

MASSA DE PASTEL FRITO LIGHT



Ingredientes

- ✓ 200 gramas de óleo de girassol
- ✓ 1 colher de café de fermento em pó
- ✓ 1 xícara de leite desnatado
- ✓ 3 xícara de farinha de trigo integral
- ✓ 1 xícara de farinha de trigo branca

Modo de Preparo

1. Misture aos poucos todos os ingredientes, por último quando a massa estiver soltando das mãos.
2. Abra com um rolo e com uma xícara grande marque os tamanhos dos pastéis.
3. Recheie de acordo com seu gosto variando os recheios.



RECEITA

DE MASSA

COZIDA

RECEITA DE MASSA COZIDA I



Ingredientes

- ✓ 1kg de farinha de trigo
- ✓ 1/4 de xícara (chá) de água
- ✓ 8 colheres de sopa de óleo
- ✓ 1 ovo batido
- ✓ 1 colher de sopa de sal
- ✓ 1 colher de sopa de glutamato monossódico

Modo de Preparo

1. Faça um monte com a farinha de trigo, cave um buraco no centro e coloque a água, o óleo e o ovo batido.
2. Por último acrescente o sal e o glutamato.
3. Com a ponta dos dedos misture aos poucos até que fique uma massa uniforme, trabalhando-a com a mão até que fique lisa e homogênea.
4. Divida a massa em três partes. Passe-as em cilindro por quatro vezes para deixá-las bem homogêneas e elásticas.
5. Abra cada parte da massa com o cilindro ou o rolo, de forma que fique bem fina e com a mesma espessura.
6. Corte com uma forma redonda ou em retângulos (como os de feira), recheie com seu sabor preferido e frite em abundante óleo e quente.

RECEITA DE MASSA COZIDA II



Ingredientes

- ✓ 4 copos (americano) de farinha de trigo
- ✓ 2 copos (americano) de leite
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✓ Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes, leve ao fogo e mexa até soltar da panela.
2. Abra a massa com a mão, recheie a gosto.
3. Bater 2 ovos.
4. Passe o pastel nos ovos e na farinha de pão.
5. Depois frite em óleo quente.

RECEITA DE MASSA COZIDA III



Ingredientes

- ✓ 1 cubo de caldo de galinha
- ✓ 3 xícaras (chá) de leite
- ✓ 1 e 1/2 xícaras de amido de milho
- ✓ 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) rasa de margarina

Modo de Preparo

1. Bater tudo no liquidificador e levar ao fogo numa panela média (sempre misturando com colher-de-pau) até desgrudar da panela e formar uma massa.
2. Tire da panela sobre um prato grande e vai sovando com a colher enquanto estiver quente e depois amasse bem com as mãos.
3. Abra a massa e recheie com seu recheio preferido.
4. Passe no ovo batido e na farinha de rosca e frite.

RECEITA DE MASSA DE COZIDA IV



Ingredientes

- ✓ 1 litro e 150ml de leite
- ✓ 1kg de farinha de trigo com fermento
- ✓ 1 colher de chá de alho com sal
- ✓ 1 colher de chá de coloral
- ✓ 2 cubos de caldo de galinha
- ✓ 1 colher de sopa de margarina
- ✓ sal a gosto
- ✓ óleo (para fritar)

Modo de Preparo

1. Em uma panela, misture a margarina, o alho com sal, o coloral, o caldo e o leite.
2. Leve ao fogo até ferver.
3. Quando ferver, coloque a farinha de trigo e mexa até a massa desgrudar do fundo da panela.
4. Desligue o fogo, coloque a massa em uma mesa ou pedra e sove até obter uma massa lisa e homogênea.
5. Em seguida, abra porções da massa com um rolo, corte com um cortador ou copo, coloque o recheio a gosto e feche com a ajuda de um garfo.
6. Frite em óleo quente, escorra e sirva.

RECEITA DE MASSA COZIDA V



Ingredientes

- ✓ 500 g de leite gelado
- ✓ 2 ovos batidos em pratos (reserve)
- ✓ 1/2 colher de (café) de sal
- ✓ 500 g de farinha de trigo
- ✓ 1 colher de sopa de margarina sem sal
- ✓ 1 colher de sopa de óleo

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande coloca-se o leite, os ovos batidos, o sal, a margarina, o óleo e a farinha.
2. Mistura-se tudo cru até obter uma massa homogênea como massa de bolo.
3. Leve ao fogo e vá mexendo até ir desgrudando do fundo da panela.
4. Forma-se uma bola de massa cozida esta deve ficar macia.
5. Despeje em pedra de mármore untada com manteiga.
6. Sove a massa, e abra com o rolo de macarrão.
7. Corte com a boca de um copo de requeijão.
8. Recheie á gosto.
9. Feche os pastéis e passe em um ovo batido e passe em farinha de rosca.


RECEITA
DE MASSA:
PASTEL
ASSADO

MASSA DE PASTEL ASSADO COM CHIA



Ingredientes

- ✓ 1 xícara de farinha de trigo integral
- ✓ 1 xícara de farinha de trigo branca
- ✓ 1/2 xícara de água
- ✓ 1/3 xícara de óleo vegetal
- ✓ 1 colher de sopa de chia (opcional)
- ✓ 1 colher de chá de sal

Modo de Preparo

1. Em um recipiente grande misture as farinhas, a chia e o sal.
2. Adicione o óleo vegetal e a água.
3. Misture até formar uma bola de massa homogênea e que desgrude na mão.
4. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada.
5. Abra a massa com um rolo de macarrão ou garrafa de vidro.
6. Corte em forma de discos do tamanho que preferir, pode usar um prato de sobremesa para servir de molde.
7. Reserve a massa.

MASSA DE PASTEL ASSADO COM QUEIJO PARMESÃO



Ingredientes

- ✓ 2 colheres de sopa de óleo
- ✓ 2 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- ✓ 1 ovo + 1 gema
- ✓ 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- ✓ 1/2 xícara de leite morno
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 250g de farinha de trigo (aprox.)
- ✓ 1 gema + 1 colher de chá de óleo para pincelar

Modo de Preparo

1. Em uma pequena vasilha bata ligeiramente o ovo e a gema.
2. Em uma vasilha maior, misture o óleo e uma colher de sopa da manteiga, acrescente o ovo batido, o sal já dissolvido no leite morno e misture tudo.
3. Acrescente a farinha aos poucos, misturando até obter uma massa fofa e lisa e que não grude nas mãos.
4. Trabalhe um pouquinho a massa em superfície enfarinhada, faça uma bola e deixe descansar por uma hora.
5. Decorrido o tempo de descanso, abra a massa com um rolo, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo.
6. Espalhe sobre toda a massa aberta a outra colher de sopa de manteiga e polvilhe sobre ela o queijo parmesão ralado.

7. Feito isso, dobre a massa ao meio e com cuidado abra novamente a massa com o rolo.
8. Com um copo ou um cortador redondo, molde os pastéis, coloque o recheio desejado, dobre e feche com a ajuda de um garfo.
9. Pincele com a gema misturada com o óleo.
10. Leve ao forno a 180ºC até que fiquem dourados.

MASSA DE PASTEL ASSADO SIMPLES



Ingredientes

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 gema de ovo para pincelar
- ✓ 1 xícara de água
- ✓ 3 xícaras de leite morno
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 1 colher de açúcar
- ✓ 50 gramas de fermento para pão
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ Trigo até dar ponto de enrolar

Modo de Preparo

1. Em uma bacia quebre os ovos e reserve.
2. Em outra vasilha junte o leite morno, a água, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento, mexa bem até dissolver o fermento
3. Junte na vasilha com os ovos, pouco a pouco, o trigo e a mistura dos outros ingredientes.
4. Adicione a farinha de trigo aos poucos e quando desgrudar das mãos já está no ponto para enrolar.
5. Abra a massa com a ajuda de um rolo, em superfície enfarinhada.
6. Faça formatos de pastel e recheie a gosto
7. Pincele com a gema de ovo e leve para assar

MASSA DE PASTEL ASSADO COM GUARANÁ



Ingredientes

- ✓ 1 kg de farinha de trigo especial
- ✓ 1/2 pacote de gordura hidrogenada
- ✓ 1 copo de guaraná

Modo de Preparo

1. Em um recipiente adicione a farinha, a gordura e o guaraná e amasse a massa até se tornar homogênea.
2. Depois abrir e cortar conforme o modelo e a espessura que irá utilizar.

MASSA DE PASTEL ASSADO FÁCIL



Ingredientes

- ✓ 500 gramas de farinha de trigo
- ✓ 250 gramas de gordura vegetal hidrogenada
- ✓ 150 ml de refrigerante de guaraná
- ✓ quanto baste de sal

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes até soltar da mão, abra a massa com rolo, coloque o recheio de sua preferência, corte no formato de pastel com auxílio de uma xícara, pincele com gema.
2. Asse em forno quente por 30 minutos aproximadamente.

MASSA DE PASTEL ASSADO COM CREME DE LEITE



Ingredientes

- ✓ 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ✓ 2 colheres (chá) de fermento em pó
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 6 colheres (sopa) de Margarina Cremosa
- ✓ 6 colheres (sopa) de açúcar
- ✓ 1 gema batida para pincelar

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180 graus).
2. Numa vasilha, junte todos os ingredientes e misture até obter uma massa homogênea e macia.
3. Coloque sobre uma superfície lisa e abra com a ajuda de um rolo.
4. Corte-a com um vazador circular (cerca de 8 cm de diâmetro) e reserve.

MASSA DE PASTEL COM LEITE SE SOJA



Ingredientes

- ✓ 2 xícaras de leite se soja
- ✓ 1 xícara de leite de coco(ou 3 xícaras de leite de castanhas do pará)
- ✓ 8 colheres (sopa) cheias de semolina ou trigo integral
- ✓ Farinha de trigo branca para polvilhar a massa
- ✓ 1 pitada de orégano
- ✓ 1 colher de concentrado de soja
- ✓ 1 xícara de farinha de rosca (para empanar)

Modo de Preparo

1. Refogado de glúten moído ou creme de espinafre.
2. Junte o leite, o sal e a semolina ou trigo integral fino.
3. Leve para cozinhar, mexendo com uma colher de pau.
4. Quando a massa desprender-se da panela, deixe mais uns 5 minutos, mexendo sem parar.
5. Retire a massa e estenda-a em uma pia ou placa de mármore polvilhada com trigo branco, para que esfrie.
6. Polvilhe levemente o trigo branco sobre a massa e passe o rolo até deixá-la com espessura pouco mais fina que meio centímetro.
7. Corte-a em círculos com a boca de uma xícara.
8. Recheie cada um deles e dobre em forma de pastel e aperte bem as bordas.
9. Passe cada um deles no concentrado de soja e na farinha de tosca.
10. Leve para assar rapidamente em forma untada e forno quente a 230ºc.

MASSA DE PASTEL ASSADO COM QUEIJO PARMESÃO



Ingredientes

- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 50 g de queijo parmesão ralado
- ✓ 1 pitada de sal
- ✓ 1 gema
- ✓ 600 g de margarina

Modo de Preparo

1. Misture tudo até a massa ficar homogênea.
2. Abra a massa com o rolo e modele com uma forma para pastel.

MASSA DE PASTEL DE LEITE NINHO



Ingredientes

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- ✓ 2 xícaras de leite em pó

Modo de Preparo

1. Primeiro misture todos os ingredientes, vá adicionando leite ninho e misturando até a massa desgrudar das mãos e ficar bem homogênea.
2. Em seguida abra a massa com a ajuda de um rolo.
3. Corte círculos, com um cortador ou copo, recheie com Nutella ou Ganache e feche o pastel, apertando as bordas com um garfo.

PASTEL DE BRIE COM GELEIA DE AMORA E PIMENTA DEDO-DE-MOÇA



Ingredientes

- ✓ 2 colheres de geléia de amora
- ✓ 1 pimenta dedo-de-moça picada e sem sementes
- ✓ 1 fatia de queijo brie de mais ou menos 2 cm

Modo de Preparo

1. Coloque a fatia do queijo brie no meio da massa de pastel.
2. Em cima dela, acrescente a geléia de amora e a pimenta dedo-de-moça picadinha.
3. Feche a massa e frite em óleo quente.


DICAS
DE
RECHEIOS

RECHEIO DE CARNE MOÍDA



Ingredientes

- ✓ 500g de carne moída
- ✓ 1 colher(sopa) de óleo
- ✓ ½ cebola pequena cortada em cubos
- ✓ 1 alho amassado
- ✓ 1 tomate sem sementes cortado em cubos
- ✓ 1 xícara (chá) azeitonas verdes sem caroço picada
- ✓ Sal e pimenta do reino a gosto
- ✓ Salsinha picada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela aqueça o óleo e doure a cebola e o alho.
2. Depois adicione a carne moída mexa sem parar até a carne ficar bem soltinha e seca.
3. Em seguida acrescente o tomate cortado em cubos, as azeitonas verdes sem caroço cortada em cubos, tempere com sal, pimenta do reino e salsinha a gosto.
4. Refogue por mais 5 minutos.
5. Retire do fogo e deixe esfriar.

RECHEIO DE POLVO



Ingredientes

- ✓ 300 g de massa de pastel
- ✓ 150 g de purê de batatas (apenas batatas cozidas com sal)
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga
- ✓ 150 g de polvo pré-cozido
- ✓ 3 colheres (sopa) de cream cheese
- ✓ 2 colheres (sopa) de tomate picado
- ✓ 1 colher (sopa) de cebolinha picada
- ✓ 1 dente de alho picado
- ✓ sal e pimenta-do-reino à gosto

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira, colocar a manteiga e refogar a cebolinha, alho e tomate.
2. Depois acrescentar o purê e o cream cheese.
3. Misturar e finalmente adicionar o polvo.
4. Cozinhar por mais 5 minutos em fogo baixo, tirar do fogo e deixar esfriar.
5. Corte lâminas de massa quadradas e umedeça as bordas com água.
6. Coloque uma colher do recheio, fechar o pastel e prender as bordas com a ajuda de um garfo.
7. Fritar em óleo bem quente.

RECHEIO DE CARNE E CENOURA



Ingredientes

- ✓ 1 kg de coxão mole
- ✓ 3 cenouras grandes
- ✓ 4 batatas grandes
- ✓ 1 cebola pequena
- ✓ 5 g de sal
- ✓ 50 ml de óleo
- ✓ 10g pimenta-do-reino

Modo de Preparo

1. Cortar o coxão mole, a cenoura e a batata em cubos pequenos.
2. Picar a cebola em cubos pequenos e refogar em óleo e sal.
3. Depois misturar o coxão mole com a cebola e deixar cozinhar durante 15 minutos.
4. Em seguida, adicionar a cenoura e cozinhar por 15 minutos.
5. Por fim, deixar a batata cozinhar até o ponto certo.

RECHEIO DE RICOTA



Ingredientes

- ✓ 1 xícara (chá) de ricota passada na peneira
- ✓ ½ xícara (chá) de uva-passa
- ✓ 6 colheres (sopa) de leite condensado

Modo de Preparo

1. Misture bem todos os ingredientes e disponha uma pequena porção em cada círculo de massa.
2. Com ajuda de um garfo feche o pastel e acomode-os numa assadeira.
3. Pincele com a gema e asse por 25 minutos ou até que fiquem dourados.

RECHEIO DE CARNE MOÍDA



Ingredientes

- ✓ 1/2 meio quilo de carne moída
- ✓ 1 cebola pequena picada
- ✓ 1 maço de cheiro verde picado
- ✓ 2 colheres de óleo de soja
- ✓ Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Numa panela refogue a cebola picada no óleo até murchar.
2. Acrescente a carne moída já temperada, o cheiro verde e refogue até ficar bem sequinha.
3. Recheie os pastéis usando uma colher de sopa de recheio por pastel.

RECHEIO DE CARNE MOÍDA E REQUEIJÃO



Ingredientes

- ✓ 1 kg de carne moída
- ✓ 1 copo de requeijão
- ✓ 1 gema de ovo

Modo de Preparo

1. Misture a carne com um copo de requeijão cremoso.
2. Recheie os pastéis e coloque-os na assadeira.
3. Pincele com gema. Coloque para assar.
4. Não precisa preaquecer.
5. Tire quando estiver douradinho.

RECHEIO DE PALMITO



Ingredientes

- ✓ 2 xícara e 1/2 de palmito picado
- ✓ 1 cebola grande picada em cubinhos
- ✓ 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- ✓ 1 colher de sopa de polvilho doce ou fécula de batata (opcional)
- ✓ 1 colher de chá de orégano (ou outro tempero que preferir)

Modo de Preparo

1. Em uma panela aqueça o óleo e refogue a cebola até dourar.
2. Adicione o palmito e o orégano. Misture até ficar homogêneo.
3. Dilua o polvilho doce ou fécula de batata com um pouco de água e acrescente ao recheio.
4. Misture bem e desligue o fogo.
5. Esta etapa é opcional, ela serve para deixar o recheio mais úmido e cremoso.
6. Recheie a massa com o refogado de palmito e feche pressionando a borda com um garfo.
7. Cuidado para não colocar muito recheio, caso contrário a massa poderá quebrar.
8. Transfira os pastéis para uma fôrma untada com óleo e leve ao forno preaquecido a 200ºC por cerca de 30 minutos, ou até que as bordas ficarem douradas.

RECHEIO DE QUEIJO DE CABRA



Ingredientes

- ✓ 100 g de arroz de jasmim cozido
- ✓ 60 g de bok choi (acelga chinesa) picado
- ✓ 60 g de shiitake picado
- ✓ 35 g de queijo de cabra
- ✓ 1 dente de alho picado
- ✓ 2 colheres (sopa) de parmesão ralado
- ✓ 1 colher (chá) de sal
- ✓ 1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- ✓ ½ colher (chá) de gengibre em cubinhos
- ✓ 1 colher (sopa) de folhas de coentro picadas

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira, doure o alho com um fio de azeite.
2. Adicione o shiitake e o bok choi e deixe murchar levemente. Reserve.
3. Coloque os demais ingredientes em um bowl e misture bem.
4. Quando o shiitake e o bok choi esfriarem, incorpore-os à mistura.
5. Disponha a massa sobre uma bancada enfarinhada e abra a massa com auxílio de um cilindro.
6. Despeje uma colher (sopa) do recheio a cada 5 cm de massa.
7. Dobre a massa, cobrindo o recheio, e corte os pastéis.
8. Frite os pastéis em óleo quente até dourar.

RECHEIO ITALIANO OU DE PIZZA



Ingredientes

- ✓ 250 gramas de queijo mussarela,
- ✓ 250 gramas de linguiça calabresa ou presunto

Modo de Preparo

1. Rale o queijo e a calabresa ou o presunto em ralo grosso.
2. Acrescente uma colher rasa de chá de orégano e dois tomates picados e misture bem todos os ingredientes e recheio e o pastel, usando uma colher de sopa bem cheia de recheio para cada pastel.

RECHEIO DE QUEIJO MUSSARELA



Ingredientes

- ✓ 500 gramas de queijo mussarela ralada em ralo grosso
- ✓ 10 gramas de orégano

Modo de Preparo

1. Recheie os pastéis, usando uma colher de sopa para cada pastel.

RECHEIO DE PRESUNTO E PROVOLONE



Ingredientes

- ✓ 3 fatias de presunto cru – tipo Parma
- ✓ 3 fatias de queijo provolone
- ✓ 6 azeitonas sem caroço fatiadas
- ✓ Azeite extra-virgem a gosto
- ✓ 1 pitada de orégano

Modo de Preparo

2. Pique o presunto e o queijo.
3. Junte todos os ingredientes.
4. Pode ser usado de imediato.
5. Na massa pronta, coloque 3 colheres de sobremesa de recheio, e aperte as bordas com os dentes de um garfo.
6. Frite em óleo quente, e deixe escorrer em uma peneira.

RECHEIO DE CAMARÃO



Ingredientes

- ✓ Azeite de oliva para refogar
- ✓ 1 cebola picada
- ✓ 2 dentes de alho picados
- ✓ 1kg camarão médio descascado e limpo
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta-do-reino a gosto
- ✓ 3 tomates picados
- ✓ ½ xícara de passata de tomate
- ✓ Salsinha a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira quente, refogar a cebola e o alho.
2. Juntar o camarão e refogar bem.
3. Temperar com sal e pimenta-do-reino.
4. Juntar os tomates picados e a passata de tomate.
5. Deixar cozinhar até o molho ficar espesso.
6. Juntar a salsinha e reservar para esfriar.
7. Rechear as massas de pastel e fechar pincelando água e amassando com um garfo.
8. Fritar em óleo quente por imersão até que fiquem dourados.
9. Escorrer em papel absorvente e servir.

RECHEIO DE SIRI



Ingredientes

- ✓ Azeite de oliva para refogar
- ✓ 3 dentes de alho picados
- ✓ 1kg carne de siri limpa
- ✓ ½ pimentão amarelo picado
- ✓ 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- ✓ 1 xícara de leite de coco
- ✓ Sal a gosto
- ✓ 2 pimentas dedo de moça picadas sem semente
- ✓ Salsinha picada a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira quente, dispor o azeite e refogar o alho.
2. Juntar a carne de siri e refogar bem.
3. Juntar o pimentão, o extrato de tomate e o leite de coco. Deixar cozinhar bem até o molho ficar espesso.
4. Temperar com sal e juntar a pimenta dedo de moça e a salsinha picada.
5. Reservar para esfriar.
6. Rechear as massas de pastel e fechar pincelando água e amassando com um garfo.
7. Fritar em óleo quente por imersão até que fiquem dourados.
8. Escorrer em papel absorvente e servir.

RECHEIO DE BACALHAU



Ingredientes

- ✓ Azeite para refogar
- ✓ 1 cebola roxa cortada em tiras
- ✓ 2 dentes de alho picados
- ✓ 700g bacalhau dessalgado e desfiado
- ✓ ½ xícara de azeitona preta em fatias
- ✓ 3 ovos cozidos picados
- ✓ Salsinha a gosto
- ✓ Sal a gosto
- ✓ Pimenta do reino

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira quente, dispor o azeite de oliva e refogar a cebola e depois o alho.
2. Juntar o bacalhau e refogar bem.
3. Desligar o fogo e juntar as azeitonas, os ovos picados e a salsinha.
4. Corrigir o sal se necessário, adicionar a pimenta e reservar para esfriar.
5. Rechear as massas de pastel e fechar pincelando água e amassando com um garfo.
6. Fritar em óleo quente por imersão até que fiquem dourados.
7. Escorrer em papel absorvente e servir.

RECHEIO DE BANANA



Ingredientes

- ✓ 2 bananas nanicas
- ✓ 1 colher (sopa) de margarina derretida
- ✓ 1/2 colher (sopa) de açúcar mascavo
- ✓ 1/2 colher (chá) de canela em pó
- ✓ óleo para fritar
- ✓ papel toalha para retirar o excesso de óleo

Modo de Preparo

1. Corte as banana em rodelas.
2. Em uma tigela, misture com a margarina, o açúcar e a canela.
3. Divida esse recheio nas massas de pastel e feche com um garfo, não exagere no recheio para os pastéis não abrirem durante a fritura.
4. Frite em óleo quente, escorra em papel toalha e sirva.

RECHEIO DE CHOCOLATE COM BANANA



Ingredientes

- ✓ 1/2 lata de leite condensado
- ✓ 100 ml de leite
- ✓ 4 colheres de chá de achocolatado
- ✓ 2 colheres de margarina
- ✓ 4 bananas cortadas em cubinhos
- ✓ 200 g de massa para pastel já cortada
- ✓ Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Misture o leite condensado, a margarina, o achocolatado e o leite.
2. Leve ao fogo por 10 minutos, mexendo sem parar (não deixe em ponto de brigadeiro).
3. Passe para outro recipiente e ainda quente misture a banana e deixe esfriar.
4. Recheie com a massa de pastéis e frite em óleo bem quente.
5. Sirva logo em seguida.

RECHEIO DE BANANA COM CANELA



Ingredientes

- ✓ 25 bananas-prata
- ✓ Açúcar e canela o quanto baste

Modo de Preparo

1. Sobre a massa laminada distribua as bananas em metades no sentido do comprimento, e sobre elas coloque uma colherinha de açúcar com canela, cubra e feche apertando bem.
2. Em seguida, corte o pastel, cujo formato é mais comprido, e depois de frito passe-o em mistura de açúcar com canela e sirva.

RECHEIO DE CHOCOLATE E MORANGO



Ingredientes

- ✓ Morango
- ✓ Chocolate
- ✓ Massa de pastel
- ✓ Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Aqueça o óleo em uma frigideira em fogo médio.
2. Corte um morango em 3 fatias.
3. Recheie a massa de pastel com 3 pedaços de chocolate e as fatias de morango.
4. Com a ponta dos dedos, espalhe algumas gotas de água na borda da massa.
5. Dobre a massa e sele as bordas com um garfo.
6. Frite em óleo quente, virando o pastel para que os dois lados dourem.

RECHEIO ROMEU E JULIETA



Ingredientes

- ✓ 1 pacote de massa para pastel
- ✓ 150 g de goiabada em cubinhos
- ✓ 150 g de queijo (pode ser o Minas, o coalho, o mussarela).

Modo de Preparo

1. Coloque os pedacinhos de queijo e goiabada na massa.
2. Feche formando o pastelzinho e aperte as bordas com um garfo.
3. Coloque em uma forma untada com óleo e leve ao forno médio (180 graus) até ficar dourado na parte de baixo (aproximadamente 15 minutos).
4. Antes de colocar na assadeira, você pode passar os pastéis que foram fechados no açúcar (cristal ou refinado) e coloque na forma untada, leve ao forno.