

PASTEL CASEIRO – MASSA CROCANTE E SEQUINHA SUPER FÁCIL DE FAZER, PERFEITO!

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo (sem fermento)

1 colher (sopa) vinagre branco

200 ml de água morna

1 colher (sobremesa) de sal

1 colher(sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, junte a farinha de trigo, o óleo, o sal e o vinagre.

Misture tudo e em seguida vá colocando a água aos poucos e sovando a massa.

Sove até a massa ficar bem lisa e homogênea.

DICA: Se a massa ficar muito seca, adicione um pouco mais de água.

Em seguida cubra-a com um pano e deixe-a descansar por 30 minutos.

Passado esse tempo, abra a massa com a ajuda de um rolo ou com uma garrafa.

DICA: Abra a massa bem fina, para seu pastel ficar bem crocante.

Corte a massa no tamanho que desejar, recheie e feche o pastel.

Aperte as laterais com a ajuda de um garfo.

Depois leve para fritar em óleo quente.

DICA: Para saber a temperatura ideal do óleo, basta colocar um pedaço de massa no óleo, se fizer bolhas e barulho na hora, está no ponto. Para quem tiver termômetro em casa, a temperatura ideal é cerca de 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13424-pastel-caseiro-massa-crocente-e-sequinha-super-facil-de-fazer-perfeito.html>