

ESSE PASTELZINHO DE FUBÁ É A COISA MAIS DELICIOSA QUE VOCÊ VAI COMER NA VIDA!

INGREDIENTES

- 1 l de água
- 1/2 kg de fubá de milho moído em moinho d'água (peneirado)
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 1 pitada de bicarbonato
- 1/2 copo (americano) de polvilho azedo (peneirado)
- Recheio a gosto (carne moída, frango, queijo, bacalhau e umbigo de banana)

MODO DE PREPARO

Coloque para ferver em uma panela, a água, o sal, e o óleo.

Assim que estiver fervendo (borbulhando) coloque o bicarbonato e em seguida vá acrescentando fubá e vá mexendo rapidamente com uma colher de pau para não embolar.

Deixe cozinhar um pouco.

Depois tire do fogo e vire em uma mesa (pedra), acrescente á massa o polvilho e o ovo.

Sove a massa ainda quente, até ficar consistente.

Enrole a massa em um pano de prato úmido e vá fazendo os pastéis.

Fritar em óleo bem quente e não mexer até que comece a dourar.

Dicas: Para não queimar as mãos enquanto estiver sovando a massa, saquinhos de plástico nas mãos.

Os pastéis deverão ser feitos a mão, a massa não deverá ser aberta com rolo ou máquina.

A quantidade de óleo na panela deverá ser suficiente para cobrir os pastéis para fritá-los.

A seguir fotos do preparo do pastel de angu, após a massa pronta.

Observe que o pastel é todo feito a mão, não há nenhum equipamento para abrir a massa. Rechear e fechar, apenas carinho e habilidade.

Dispense um pouco de massa de angu suficiente para um pastel, com o polegar vá abrindo o centro da massa formando o local para receber o recheio. Coloque o recheio de sua preferência.

Unte os dedos com óleo e feche o pastel.

Passe óleo na borda e com o polegar vá virando as beiradas para não abrir durante a fritura.

Queremos registrar o nosso agradecimento à helena do acuruí que gentilmente posou para as fotos, mostrando toda a sua habilidade e carinho na confecção do pastel de angu.

Agora o pastel está pronto para ser frito e degustado.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15457-esse-pastelzinho-de-fuba-e-a-coisa-mais-deliciosa-que-voce-vai-comer-na-vida.html>