

PASTELZINHO DE VODKA

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) ou 480 g de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

1 copo (americano) de água morna ou 3/4 de xícara (chá)

2 colheres (chá) de sal

4 colheres (sopa) de vodka

Recheio

250 g de carne moída refogada a gosto ou 250 g de queijo mussarela ralada no ralo grosso com tomate picado

MODO DE PREPARO

Numa tigela, coloque a farinha de trigo, o óleo, a água morna, o sal e a vodka

Transfira a massa para uma bancada enfarinhada e sove por mais ou menos 5 minutos ou até a massa ficar homogênea

Abra a massa com um rolo ou cilindro ate ficar bem fina

Com uma faca corte retângulos ou discos do tamanho que preferir

Com um garfo, aperte nas bordas para fechar bem

Frite os pasteis em óleo quente até dourar

Retire e escorra em papel absorvente

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1689-pastelzinho-de-vodka.html>