

FIZ COM 3 MAÇÃS E EM APENAS 10 MINUTOS! TODOS OS VIZINHOS VÃO PEDIR A RECEITA!

INGREDIENTES

1 ovo

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de fermento químico (tipo Royal)

1/2 colher (chá) de sal

250 g de iogurte natural

420 g de farinha de trigo

Óleo vegetal para fritar

Para o recheio:

3 maçãs

2 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de nozes

1/2 colher (chá) de canela em pó – opcional

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o ovo, o açúcar, o fermento, o sal, o iogurte e misture bem até ficar homogêneo.

Adicione a farinha aos poucos, mexendo até formar uma massa firme, parecida com a de pão.

Acrescente 2 colheres (sopa) de óleo vegetal e sove a massa com as mãos. Cubra com plástico e um pano limpo e deixe descansar por 10 minutos. Enquanto isso, prepare o recheio.

Descasque as maçãs, corte-as ao meio e retire as sementes e o miolo. Pique-as em cubos pequenos.

Em uma panela, coloque as maçãs picadas, o açúcar e cozinhe por 5 minutos. Adicione o mel, as nozes e a canela, misture bem e retire do fogo.

Após o descanso, retire o ar da massa, coloque-a sobre uma superfície enfarinhada e sove por alguns minutos.

Forme uma bola e divida em 8 partes iguais. Modele em bolinhas.

Abra cada bolinha com um rolo (ou uma garrafa de vidro) até formar discos do tamanho de uma massa de pastel.

Coloque uma colher de recheio de maçã no centro de cada disco e feche como um pastel. Frite em óleo quente até dourar dos dois lados.

Se desejar, passe os pastéis no açúcar com canela ou apenas no açúcar após fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17303-fiz-com-3-macas-e-em-apenas-10-minutos-todos-os-vizinhos-vao-pedir-a-receita.html>