Pastel de Feira

Tempo de preparo

180 minutos

Rendimento

10 pastéis

Sobre a Receita

Massa fina e crocante, frita e recheada com diversos sabores, um clássico das feiras brasileiras.
Misture todos os ingredientes secos.
Adicione os ingredientes líquidos e misture até formar uma massa homogênea.
Sove a massa por 10 minutos.
Divida a massa em porções e abra com um cilindro.
Recheie a gosto.
Frite em óleo quente até dourar.

Ingredientes

Farinha de trigo Suprema Pastel: 0.42 kg
Sal: 0.014 kg (aproximadamente)
Óleo: 0.015 kg
Cachaça: 0.06 kg
Água: 0.16 kg (aproximadamente)
Vinagre de maçã ou vinho branco: 0.005 kg (aproximadamente)
Óleo vegetal para fritar: 0.9 kg
Maisena para polvilhar