



RECEITAS DA FIA

Massa de Pastel Rápida

www.receitasdafia.com/receitas/massa-de-pastel-rapida

Descubra uma massa de pastel deliciosa e fácil com apenas 3 ingredientes. Surpreenda-se ao utilizar essa mesma massa para preparar uma lasanha, proporcionando uma textura mais macia do que a tradicional.

Massa de Pastel Rápida

 30 min

 6 unidades

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 1 pitada de sal
- 1 caixinha de [creme de leite](#)
- Recheio que preferir

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o sal e o creme de leite até formar uma massa homogênea.
2. Transfira a massa para uma superfície lisa e sove por cerca de 10 minutos, até ficar lisa e elástica.
3. Divida a massa em duas partes, reservando uma menor para o acabamento.
4. Com a ajuda de um rolo, abra a primeira parte da massa até ficar fina como a massa clássica de pastel de mercado.
5. Corte a massa no tamanho e formato desejado, utilizando um cortador ou uma faca.
6. Coloque o recheio de sua preferência sobre cada pedaço de massa e feche-os, pressionando bem as bordas.
7. Aqueça uma panela com óleo suficiente para fritar os pasteis.
8. Frite os pasteis até ficarem dourados e crocantes.
9. Retire os pasteis do óleo com o auxílio de uma escumadeira e deixe-os escorrer em papel toalha.
10. Sirva quentes e aproveite essa delícia crocante!

www.receitasdafia.com