



PASTEL DE FEIRA

Ingredientes

Massa:

- 520 g de Farinha de Trigo Maria Inês (4 xícaras e 1/3)
- 240 mL de água morna (1 xícara)
- 26 mL de Óleo (2 colheres de sopa)
- 5 g de Sal (1 colher de chá)
- 50 mL de Cachaça (1 dose)

Recheio:

- 300 g de frango desfiado temperado (sem caldo)
- 300 g de muçarela
- 1 tomate sem sementes picado
- orégano a gosto
- azeitona sem caroço a gosto



Modo de preparo

- 1) Coloque em uma tigela quase toda a farinha de trigo (reserve cerca de 1 xícara) e o sal, misture.
- 2) Em seguida acrescente a água morna, o óleo, o sal e a cachaça.
- 3) Misture inicialmente com a colher.
- 4) Quando a massa ficar mais pesada misture com as mãos.
- 5) Transfira para uma bancada limpa e enfarinhada (utilize o restante da farinha de trigo aos poucos).
- 6) Comece a sovar. Acrescente a farinha de trigo sempre que começar a grudar. Sove por uns 15 minutos até que fique bem homogênea.



PASTEL DE FEIRA

Modo de preparo

7) Transfira para um saquinho de alimentos e deixe descansar por 30 minutos.

8) Enfarinhe a bancada. Divida a massa em 2 ou 3 (dependendo do espaço que tem na sua bancada) pegue 1 pedaço e os outros 2 volte para dentro do saquinho para não ressecar.

9) Abra bem a massa (a bancada precisa estar bem enfarinhada para não grudar).

10) Corte do tamanho que preferir.

11) Recheie e passe um pouquinho de água nas laterais.

12) Feche com um garfo.

13) Frite em óleo quente (cerca de 170 °C).

