



•15 unidades grandes

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo (separar pelo menos uma xícara a mais para trabalhar a massa e dar o ponto)

1 copo e meio de água (400 ml)

2 colheres (sopa) de óleo (opcional)

1 colher (sopa) de sal

1 dose de pinga (50 ml)

Receita de massa de pastel de feira

Aprenda a fazer pastelzinho de feira em casa

por Jose Orenstein

Esta receita de massa de pastel é um combinado de dicas de pasteleiros de feira, de pastelarias de rua e de professores de gastronomia do Senac e da Anhembi Morumbi.

A massa presta-se ao recheio que você quiser - da carne à feijoada do almoço de ontem e até ao vento.

Preparo

Misture bem a farinha com o sal.

Abra um buraco no meio da farinha e jogue, aos poucos, a água, incorporando-a à farinha com as mãos num bowl fundo ou numa mesa lisa.

Se quiser dar uma liga a mais na massa, adicione as colheres de óleo.

Acrescente a cachaça e continue misturando bem a massa.

Sove a massa, em uma superfície lisa, polvilhada de farinha, até que fique homogênea e pare de grudar nas mãos.

Deixe a massa descansar por 15 minutos coberta com pano úmido ou plástico filme.

Abra a massa com a ajuda de cilindros - é mais fácil - até a espessura mais fina que conseguir, sem que ela massa quebre; se não tiver a máquina, um rolo faz também a função.

Corte a massa já aberta com uma faca com até 30 cm de altura e 10 cm de largura, para ficar do tamanho de um pastel de feira.

Recheie a massa, ocupando no máximo metade do espaço, dobre a massa e feche as bordas com a ajuda de um garfo.

Depois de montar os pastéis, leve o quanto antes ao óleo quente para fritar.

<http://paladar.estadao.com.br/receitas/receita-de-massa-de-pastel-de-feira,10000012663>

São Paulo, SP, 31 Outubro de 2016

Mkmouse