

## RECEITA:

# Massa de Pastel de Feira



**Dificuldade**  
Fácil



**Tempo de Preparo**  
2 horas



**Rendimento**  
15 porções



## INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo (separar pelo menos uma xícara a mais para trabalhar a massa e dar o ponto)
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 copo e meio de água (400 ml)
- 1 dose de cachaça (50 ml)
- **50 g de Gordura Mazola Chef**



## MODO DE PREPARO

- 1 - Misture bem a farinha com o sal.
- 2 - 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 a gordura Mazola Chef.
- 3 - Acrescente a cachaça e continue misturando bem a massa.
- 4 - Sove a massa, em uma superfície lisa, polvilhada de farinha, até que fique homogênea e pare de grudar nas mãos.
- 5 - Deixe a massa descansar por 15 minutos coberta com pano úmido ou plástico filme.
- 6 - Abra a massa com a ajuda de cilindros até a espessura mais fina que conseguir, sem que ela massa quebre. Caso não tenha a máquina, um rolo faz também a função.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive

## RECEITA:

# Massa de Pastel de Feira

---



## MODO DE PREPARO

- 7 - 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.
- 8 - Recheie a massa, ocupando no máximo metade do espaço, dobre a massa e feche as bordas com a ajuda de um garfo.
- 9 - Depois de montar os pastéis, leve o quanto antes ao óleo quente para fritar.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)