

MASSA PARA PASTEL

Ingredientes: Farinha de trigo, margarina, água, sal e glutomato monossódico. Contém conservante. Propionato de cálcio. Contém Glúten.

Dicas para seu pastel ficar mais gostoso

- Frite sempre em óleo abundante e quente, de preferência um pastel de cada vez, mergulhando-o inteiro na gordura.
- Para ficar bem sequinho, na hora de tirar o pastel, segure-o na posição vertical para que o óleo escorra bem.
- A proporção entre a massa e o recheio deve ser adequada (para não virar o famoso “pastel de vento”). Para um pastel de 7cm por 10 cm, por exemplo, o recheio deve ter 30gr , ou uma colher de sopa.
- A temperatura ideal para se fritar o pastel é entre 180°C e 200°C.
- Para se desenrolar corretamente o rolo da massa de pastel deve-se manter sempre o plástico por fora.

