

Continue









## Massa de pastel redondinha

Tempo de Preparo40minutosTempo de Cozimento5minutos
A principio, preparar uma massa de pastel caseira é uma experiência gastronômica saborosíssima! É o pastel caseiro mais delicioso que eu já comi até hoje.Os ingredientes que compõem a massa são simples, mas, ao escolher os ingredientes da melhor qualidade possível, de fato, contribuirá no resultado final. O pastel frito fica bem sequinho, crocante e delicioso!
Ingredientes
2 Xícaras (chá) de farinha de trigo tipo 1 ou especial para pastel120 ml de água levemente morna1 colher (sopa) de vinagre de maçã2 colheres (sopa) de óleo de soja1 colher (sopa) de cacaha pura1/2 colher (chá) de sal óleo para fritarRecheio de Carne Moída400 g de carne bovina moída (peixinho/acém) óleo ou azeite para refogar
Cebola em cubinhos a gosto1 dente de alho amassado talos de salsinha a gosto1 tomate em cubinhos orégano a gosto pimenta do reino a gosto salsinha ou cheiro verde a gosto
Modo de Preparo
Separe uma tigela para misturar todos os ingredientes da massa do pastel caseiro. Comece colocando a farinha de trigo, a água levemente morna, o sal, o vinagre de maçã, o óleo e por último, a cacaha. Misture os ingredientes com a ajuda de uma colher e em seguida, sove a massa com as mãos limpas e higienizadas.Sove a massa do pastel por 10 minutos com movimentos suaves porém, aplicando uma leve pressão para incorporar todos os ingredientes. Assim que ela ficar homogênea, lisa e macia, prepare a massa para descansar.A massa precisa descansar dentro da geladeira por pelo menos 15 minutos. Antes, embrulhe-a em um saco plástico próprio para alimentos ou no próprio plástico para pastel, para não ressecar.Enquanto isso, prepare o recheio de carne moída em uma panela à parte. O tempo da carne moída é a gosto, mas, se quiser fazer como eu fiz, então coloque um fio de óleo ou azeite na panela para refogar a cebola, adicione o sal, os talos de salsinha, o tomate, o alho e o orégano.Sempre que adicione um ingrediente, deixe refogando por alguns segundos antes de acrescentar o próximo ingrediente.Em seguida, acrescente a carne moída e mexa bem todos os ingredientes para temperar a carne e também para que ela fique sem grumos. Não precisa de colocar água para cozinhar pois a carne solta água, o suficiente para cozinhar no próprio líquido.Deixe em fogo brando, acrescente a pimenta do reino, misture novamente e tampe a panela para a carne terminar de cozinhar.Assim que a água secar, tempere com as folhas de salsinha ou cheiro verde a gosto e misture bem para a carne moída ficar bem soltinha. Verifique se precisa corrigir o sal e deixe esfriar um pouco antes de rechear os pastéis.Completando o tempo de descanso, pegue um pedaço de massa para ser aberta com o rolo de macarrão ou então, se você tiver um cilindro de massa, é bem mais fácil. Mas por aqui, abri a massa no rolo e deu super certo. O restante da massa que não for trabalhar no momento, deixe sempre envolvido no plástico para manter a maciez e não ressecar.Polvilhe um pouco de farinha de trigo em uma bancada firme e higienizada para abrir a massa de pastel com o rolo. Se achar necessário, pode enfarinhar o rolo também.Abra a massa do pastel com uma espessura mais fina. Quando utilizamos o rolo de macarrão para abrir a massa, pode acontecer das bordas ficarem mais fina e no centro da massa, mais grossa.Para corrigir isso, corte as bordas que estão com a espessura mais fina. Junte as sobras de massa e guarde dentro do saco plástico. Tanto as extremidades quanto o centro da massa, precisam ter a mesma espessura.Dessa forma, continue abrindo a massa com o rolo até atingir a espessura desejada uniformemente.Os pastéis podem ser do tamanho que preferir. Nesta receita modelei 2 pastéis no formato retangular e o restante da massa, no formato redondo. Leve em consideração o tamanho da panela ou do tacho que for utilizar para fritar os pastéis.Modelei o pastel retangular com aproximadamente 13 cm de comprimento x 16,5 cm de largura e coloquei 2 colheres (sopa) do recheio de carne moída. é sempre bom pincelar um pouco de água filtrada nas bordas para facilitar na selagem.Dobre a massa ao meio, cobrindo todo o recheio. Depois, feche o pastel retirando todo o ar de dentro, pressionando com as palmas das mãos bem em cima do recheio e também nas bordas.Feito isso, pressione as bordas do pastel com um garfo para ficar bem fechado, garantindo que o recheio não saia do pastel no momento que for fritar. Só cuide para não furar o pastel com o garfo. Se preferir, pode fechar com uma carretinha.Depois de pronto, reserve dentro de uma assadeira e mantenha sempre coberto.Para modelar o pastel de massa redonda, utilizei uma forma de pastel de 12,5 cm de diâmetro. E, sempre que corto a massa, gosto de garantir uma espessura mais fina, abrindo levemente a massa com o rolo.Adicione o recheio, certificando de não ultrapassar na quantidade e feche o pastel com o outro lado da massa pressionando bem para não ficar ar acumulado dentro do pastel.Caso preferir, pressione as bordas dos dois lados com o garfo para ficar bem fechado. Os dois modelos ficam maravilhosos e o tamanho e a quantidade de recheio, é você quem define. Só pra você ter uma ideia, o pastel de feira, por exemplo, chega a ter 30 cm de comprimento por 10 cm de largura!Abra e molde o restante da massa seguindo as instruções acima. Se você quiser armazenar dentro da geladeira para modelar no dia seguinte, recomendo que abra todas as massas antes e, enrole-a no plástico próprio para pastel e deixe bem fechado, removendo o máximo de ar antes de fechar.Você pode fritar, assar e até mesmo, pode fazer uma deliciosa lasanha com a massa de pastel.Os pastéis foram fritos, cuidadosamente, no óleo quente. Se você colocar uma colher de pau ou um palito de espetinho limpo no óleo quente, subirá instantaneamente várias bolinhas ao redor.Iso significa que o óleo está em uma boa temperatura para fritar. Dependendo do tamanho da panela ou da fritadeira, coloque 1 ou 2 unidades por vez. Se observar que o óleo esquentou demais, então, abaxe o fogo para controlar a temperatura.Frite dos dois lados até ficar dourado e para facilitar, utilize uma escumadeira para retirar o pastel da gordura. Em seguida, coloque para secar no papel toalha ou em um escorredor de pastel.Olha que lindos! Esta receita me renderam 15 pastéis deliciosos. Dois foram no formato retangular e o restante, tudo redondo. Agora é só servir!
Vídeo da Receita
Dicas
Sirva os pastéis com molho de pimenta ou de sua preferência. E comum também servir o pastel de carne acompanhado com vinagrete.Experimente variar nos recheios como por exemplo: pastel de frango com queijoão, pastel de queijo, pastel de bacalhau, camarão, de presunto e queijo e também é possível fazer versões doces com recheios de nutella, banana com canela, sabor Romeu e Julietta, doce de leite e etc.
Código de barras do produto: 789615080040
Classificação NCM/SH: 19021000
Apresentação: Pacote de 400g
Uso: Preparação de pastéis
Preparo: Retire a massa da geladeira cerca de 30 minutos antes de prepara-lá, coloque recheio a gosto, feche o pastel com auxílio de um cortador ou garfo, mas não retire o filme que separa a massa, mantendo-o do lado externo até no momento de fritar, para evitar que a massa resseque.
Prepare o recheio de maneira que não tenha excesso de caldo ou excesso de soro do queijo pois recheios com muito caldo podem furar a massa, e o recheio vazar inutilizando o pastel e sujando o óleo.
Aqueça o óleo em uma temperatura de 100°C se não tiver um medidor de temperatura basta cortar uma tira da massa de 1cm x 1cm jogando-a no óleo já pré aquecido e pois a massa derreá subir rapidamente indicando o momento certo para iniciar a fritura.
Retire o filme plástico, coloque o pastel e pincelar os dois lados estejam fritos por igual.
Se não utilizar toda a massa guarde o restante em refrigeração, em saco plástico bem fechado para que a massa não resseque.
Ingredientes da composição da massa: Farinha de trigo especial , gordura hidrogenada vegetal, sal e sorbato de potássio (contem glúten natural do trigo).
Validade: 90 dias refrigerado e 120 dias congelado;
Peso da embalagem: 4g.
Armazenamento: conservar sob refrigeração de -1º a 10º.
Formato: Disco de 13 cm de diâmetro com +/- 1,5mm de espessura
rendem aproximadamente 15 pastéis (a quantidade e espessura pode variar de acordo com a espessura da massa.
Embalagem institucional: Código de barras caixa produto: 7896150800440
Quantidade no fardo: 20 unidades de 400g
Peso bruto do fardo: 8,4kg
Peso líquido do fardo: 8kg
Dimensões do fardo:
Altura: 14cm
Largura: 28 cm
Comprimento: 28cm
Fabricamos pacotes sob medidas para hotéis, pastelarias, restaurantes, cozinha indústrias e grandes eventos gastronômicos.
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 100g
Quantidade por porção
% VD (\*)
Valor energético
350 kcal
1470 kj
17,5%
Carboidratos
60g
20%
Proteínas
10g
13%
Gorduras totais
7g
13%
Gorduras saturadas
0,9g
4%
Gorduras trans
0g
\*\*
Colesterol
0g
0%
Fibra alimentar
0,7g
3%
Cálcio
10mg
1%
Sódio
14mg
6%
Ferro
0,9mg
6%
(\*) % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
Voltar Copyright © Cookpad Inc. Todos os direitos reservados
Massa de pastel
É difícil encontrar alguém que resista a aquele pastelzinho crocante, sequinho e com um recheio especial, não é mesmo? Além de delicioso, é um alimento super fácil de preparar, afinal, basta a massa de pastel, seu recheio preferido e um pouco de óleo de soja para ficar pronto. Contudo, é importante caprichar na escolha da massa, pois ela é responsável por deixar o pastel crocante e sequinho na medida certa. Então, se quer garantir aquele pastel perfeito, no qual a massa e o recheio se complementam, você precisa conferir as opções de massa para pastel do Tenda Ascado. Formatos de massa de pastel
É comum pensar em pastel no formato retangular, afinal, é o mais tradicional nas feiras e pastelarias. Porém, na hora de comprar a massa de pastel pronta você poderá escolher entre a massa de rolo, a redonda e a quadrada. A massa de rolo é ideal para quem faz pastéis em grandes quantidades e deseja definir o tamanho do alimento. Já a massa redonda é mais recomendada para quem deseja servir o alimento como aperitivo em uma festa. A massa de pastel quadrada é perfeita para servir em coquetéis e para quem não quer gastar tempo cortando a massa.
Receitas para fazer com massa fresca de pastel
Além do delicioso pastelzinho frito, é possível utilizar a massa de pastel para preparar diversas outras receitas tão deliciosas quanto. Um prato que merece destaque é a lasanha, basta substituir a massa tradicional pela de pastel. Mas, se você deseja uma sobremesa, pode apostar no doce italiano: Cannoli. Basta fazer os tubinhos com a massa — usando um molde cilíndrico —, fritar e rechear com o seu creme favorito. Aproveite as nossas ofertas e compre a melhor massa de pastel caseiro. Curiosidades sobre o pastel
Um dos maiores mistérios do pastel é a sua origem. Uma das teorias aponta que ele foi criado na China como um descendente do rolinho de primavera. Outra teoria aponta que ele surgiu no Japão, a partir do Gyosa. Mas, há a terceira teoria que diz que ele surgiu na Europa antes do século XVII. Outra curiosidade é que o alimento é tão popular na cidade de São Paulo, que a prefeitura promove, anualmente, um concurso para eleger o melhor pastel de feira da cidade. A melhor oferta de massa de pastel está no Tenda! Seja para preparar o melhor pastel da feira, para servir como entrada em um jantar importante, para saborear em casa ou apreciar outras receitas, a massa de pastel que você procura, com preço baixo, está no Tenda. Confira agora as opções em nosso catálogo on-line e faça suas compras. Afinal, aqui, você pode escolher entre comprar pela internet ou ir até uma loja física para fazer suas compras. Aproveite!
Início Capelle Massa para Pastel Redonda 500g Este produto é enviado somente para a Califórnia
Economeze 0%
Economeze %
Experimente a nossa deliciosa massa de pastel, cuidadosamente elaborada com ingredientes selecionados para proporcionar um sabor irresistível e uma textura crocante em cada mordida.
Com um formato em disco que simplifica o preparo, você desfrutará de praticidade e economizará tempo na cozinha. Cada embalagem contém 20 unidades, convenientemente separadas por um plástico que facilita o processo de separação e preparo dos pastéis. Para quem prefere evitar frituras, essa receita funciona perfeitamente no forno ou até mesmo na air fryer.
Uma dica para deixar a massa bem douradinha é pincelar com uma gema antes de assar.
Embalagem individual, com 20 folhas separadas por uma película plástica. Facilitando o manuseio.
Dimensão: 1,2 x 1,3mm
Ver tudo
INGREDIENTES:Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura animal, óleo de soja, sal refinado e iodado, conservante E202 e antioxidantes E330 e E270.
CONTEM GLUTEN NATURAL DO TRIGO.
ALERGICOS: CONTEM FARINHA DE TRIGO, E SOJA.
PODE CONTER TRAÇOS DE OVO.
Eis um dos lanches mais queridinhos dos brasileiros, o pastel. Além de ser muito fácil e rápido de ser preparado, é muito versátil e as combinações são inúmeras, desde o sabor mais doce, até o mais salgado.Nesse post trouxemos em detalhes como preparar uma receita de massa de pastel para te mostrar que não é preciso ter a massa industrializada para saborear esse delicioso prato. Além disso, você irá aprender 11 possibilidades para inovar e surpreender os convidados. Temos certeza de que você sairá desse post com uma combinação nova que nunca tinha visto antes!Modo de preparo Em uma vasilha, peneire a farinha de trigo e adicione sal. Coloque o óleo e o vinagre branco. Misture. Vá adicionando a água morna aos poucos e mexendo sempre para chegarmos no ponto ideal. Após colocar toda a água, comece a sovar a massa com as mãos. Faça isso até ficar lisa e bem homogênea. Se for necessário, coloque mais farinha. Quando desgrudar da vasilha e ficar firme, está no ponto correto. Retire da vasilha e, em uma superfície lisa, amasse por mais 10 minutos com movimento de “vai vem”. Após isso, passe a massa para a vasilha e na superfície lisa passe um fio de óleo com a ajuda de um guardanapo de papel. Esse passo é fundamental para abrir a massa. Vá retirando pedaços conforme for montando os pastéis. Para abrir a massa, utilize um pau de macarrão ou uma garrafa de cerveja. Alise e abra bem. Corte a massa no formato que desejar seu pastel, quadrado ou redondo. Na sequência, coloque o recheio de sua preferência e feche utilizando um garfo. Agora é só fritar e se deliciar!
Indico ainda outros lanchinhos muito especiais: o crepe salgado e doce, os nachos e a empada. São listas perfeitas com tudo o que precisa.Olha só, se tem uma coisa que une o Brasil inteiro é pastel. Feira, boteco, festa de família... É só aquele barulhinho de massa mergulhando no óleo que todo mundo para o que tá fazendo e pergunta: “já fritou algum?”. Essa receita aqui é daquelas coringas - simples, mas que faz mágica. Vamos além do básico?Dicas para a massa perfeita (ou quase perfeita)Primeiro segredo: a água morna não pode estar “quente pra chuchu”, senão cozinha a farinha antes da hora. Morna mesmo, tipo banho de bebê. É essa história de sovar 10 minutos? Vale cronometrar no relógio - é mais tempo do que parece quando você fica olhando a massa grudenta que não vira massa direito. Ah! Se a massa ficar muito elástica e voltar quando estica, deixa ela descansar 15 minutinhos enrolando num pano. Massa estressada não abre fácil, né? Trocas inteligentesSem vinagre? Pode ser suco de limão (mas só 2 colheres). Pinga? Só se for pra deixar a receita mais algre - brincadeira, funciona igual. Quer testar uma versão meiga crocante? Troca metade da farinha comum por farinha de rosca fininha. E pra quem tá na onda low carb: já tentei com farinha de amêndoa e óleo de coco uma vez... Virou um projeto experimental, mas pelo menos deu prarir da cara do resultado.Erros que vi virar tragédiaMisturar tudo de uma vez é pedir pra nascer um monstro grudento. Água aos poucos, como se fosse um chá sendo preparado pra visita chique. Outra: na hora de abrir, se a massa começar a encolher igual miojo no pacote, é sinal que precisa de mais óleo na superfície. E aqui vai o segredo dos segredos: depois de fritar o primeiro pastel, espera 2 minutinhos antes de colocar o próximo. Óleo muito quente faz a massa criar bolhas gigantes que explodem e... Bem, melhor não contar os detalhes.Para todo mundo comerVegano? Essa receita já é! Sem glúten? Troca a farinha por uma mistura pronta sem glúten e adiciona 1 colher de chá de goma xantana. Quer reduzir calorias? Assa no forno bem quente (200°C) com um poquinho de óleo pincelado - fica diferente, mas ainda sim digno de pastel. E pra quem tá de dieta low fodmap: troca o trigo por farinha de arroz e o vinagre por suco de limão.Recheios que fazem sucessoClássico é clássico: carne moída com ovo cozido e azeitona não tem erro. Mas já experimentou doce? Banana com canela e um fiozinho de doce de leite por cima depois de frito... Nossa senhora. Outra combinação que faz sucesso lá em casa: frango desfiado com cream cheese e ervas finas. E pra vender? Pimenta biquinho com queijo coalho derretido é ouro puro.Conta de calorias (pra quem tem coragem)Cada pastelzinho (sem recheio) fica em média 120 calorias - mas quem come pastel pensando em calorias deveria estar comendo saladã, né? Brincadeira. Na airfryer cai pra uns 90. Agora, se botar queijo derretido dentro... Melhor nem saber.Variações pra impressionarMassa colorida: adiciona 1 colher de sopa de açafrão ou páprica doce pra ficar amarelinho; espinafre batido pra verde; beterraba pra rosinha. Fica lindo e as crianças adoram. Outra ideia: depois de frito, pincela com manteiga e alho e joga parmesão ralado por cima. Parece pizza, mas é pastel gourmetizado.Perguntas que sempre escuto“Pode congelar?” Pode! Mas abre a massa antes, corta no formato, empilha com papel manteiga entre um e outro e congela. Quando for fritar, não precisa descongelar. “Por que minha massa rasga?” Ou tá fina demais ou faltou sovar direito. “Dá pra reutilizar o óleo?” Até 3 vezes, mas coe bem e não use se escurecer muito.Curiosidade de feiraSabia que em São Paulo tem pastel de jiló? E no Nordeste inventaram o pastel de vento (sem recheio, mas inchadíssimo). O maior já feito no Brasil tinha 1,5m - imagina o tamanho da frigideira pra isso!Se quiser venderPastel é o queridinho das comidas de rua. Dica quente: faz versões mini pra festa (3 mordidas e acabou), investe em nomes criativos (“Pastel da Madrugã”, “Crocante da Hora”) e sempre, sempre deixa alguns prontos pra mostrar. Cheiro de pastel fresco é o melhor marketing do mundo. Ah! E embalagem colorida com nome do negócio aumenta em 70% as chances de alguém postar no Instagram.No final das contas, pastel caseiro é igual time de futebol: cada um tem seu jeito preferido. O importante é fazer com gosto (e sempre, sempre ter papel toalha por perto pra escorrer o óleo). Bora colocar a mão na massa? Quando tiver pronto, me conta como ficou!Agora fique com nossa cardáoria feita com todo carinho para você, são as melhores semelhantes a essa receita que encontramos pela internet.autor: Jantinha De HojeExiste a receita feita com creme de leite, que deica a massa com um gostinho mais suave e no mesmo tempo muito gostoso! Esta receita é feita com creme de leite sem o soro, farinha de trigo e sal. Três singelos ingredientes que se transformam em uma das melhores massas de pastel... Experimente!autor: Tata PereiraVocê sabia que existe a opção que pode ir ao forno para ser assado em vez de você usar 1 litro de óleo em suas receitas?Esta prática receitinha, além de ser saudável porque a massa não usa gordura, ainda tem um resultado esplêndido que deixa as outras massas de pastéis no chinelo.Basta ter ingredientes como ovos, margarina ou manteiga, farinha de trigo, fermento em pó, creme de leite e sal para ver a mágica acontecer! De quebra, nesse vídeo mostra como se faz também um recheio bem legal para o seu primeiro lanche. Você gosta de massa crocante? Pois temos uma boa notícia! Aqui, em nosso blog, deixamos uma opção de dar água na boca, veja também.É aquela que quando está pronta e você dá a primeira mordida, sente a textura crocante e inclusive seu barulhinho crocante. Fora o sabor que é divino e deixa qualquer lanche mais gostoso do que já é.Para montar esta opção, basta ter em casa ingredientes como água morna, aguardente, vinagre branco, sal e algumas colheres de sopa de óleo.Tem também, a massa de pastel com vinagre. Mas, o que o vinagre faz?O vinagre ajuda a massa crescer. Nesse caso, vai ficar cheinha e densa.Vai dar a impressão de que você está comendo um pastel bem recheado, por mais que você, de fato, recheie bem o seu pastel.Tenha água, vinagre branco, óleo e sal. O recheio vai ser do seu gosto. Invente uma até ficar boa!Você sabia que além da massa de pastel frita (a mais famosa) e da feita no forno (como dito anteriormente nesse artigo), existe a versão de massa de pastel cozida?Sim! Você pode cozinhar que o sabor não será alterado, a não ser que seja para melhor! Para que você consiga fazer essa massa de pastel, basta ter leite, sal, óleo, água e fermento em pó. Bem facilzinho e ainda cozido! Experimente!Para quem gosta de unir em suas receitas a “marvada” cacaha (mas para o sucesso da receita!), esta opção foi feita especialmente a essas pessoas.A cacaha é responsável pela parte extremamente crocante da massa, pois ela absorve a gordura. Por isso que, muita gente, adora usar esse tipo de bebida em suas receitas! Para fazer esta massa pastel, basta ter em casa banana, ovos, cacaha e sal. Facilzinho. Veja o modo de preparo, abra a massa com um rolo até que fique lisinha para rechear com um rolo, deixe a massa descansar por 30 minutos, monte, frite e aproveite! Já ouviu falar da massinha que tem apenas 3 ingredientes? Não?É aquela que pessoas que querem comer alguma coisa gostosa numa tarde chuvosa optam por algo prático. E esta é uma das receitas que se encaixam perfeitamente a situações iguais ou similares a essa!Basta ter em casa três ingredientes como creme de leite e sal. Pronto! Faça a massa e recheie do jeito que você quiser.Para você que não pode ou não gosta de glúten, temos uma notícia maravilhosa: existe a versão que não tem glúten! Basta ter ingredientes certos: fermento, farinha de arroz, vinagre, amido de milho, goma xantana, sal, cacaha ou álcool e água.E, pronto! Assim que tudo estiver pronto, basta deliciar-se com esse pastel sem medo algum. Experimente! Na certa, você já deve ter ouvido nos pasteis de vento sendo algo que faz mal, não é verdade?O pastel de vento é aquele sem recheio algum, mas a massinha é tão gostosa e bem feita que a gente não sente falta do recheio!Ele é um tanto comum nesta versão, daqueles que são vendidos em pacotinhos imensos e verticais. E agora, você pode ter essa massa de pastel em casa sem precisar sair para comprar!Basta ter água morna, vinagre branco, cacaha e sal. Você não perde por esperar quando a receita ficar pronta! E de dar água na boca!E para aqueles que não comem carne e nada que seja derivado de animais, temos também uma grande notícia: a opção vegana.A massa de pastel vegana foi pensada exatamente para pessoas que não se alimentam com nada que vem de animais, mas que não querem deixar de degustar o seu pastelzinho em uma vez na semana.Basta ter trigo, vinagre branco ou cacaha e sal. Pronto! Vamos continuar respeitando os animais e comendo pastel ao mesmo tempo!Agora basta você preparar a receitinha e se deliciar com um belo pastel, saboroso e não-ve. Esse lanche a família irá amar. Ingredientes3 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 copo (250ml) de água morna;2 colheres (sopa) de azeite; 1 colher (chá) de sal. UtensíliosRecipiente médio;Papel filme;Rolo de macarrão ou uma garrafa de vidro. Modo de PreparoEm um recipiente médio, coloque as 3 xícaras de farinha de trigo, adicione a água e o azeite, mexa com cuidado para não empelotar.Depois adicione o sal e misture bem a massa até que fique bem homogênea;Cubra o recipiente com papel filme e deixe descansar por cerca de 30 minutos;Passado o tempo de descanso da massa, utilize um rolo de macarrão, ou algum outro cilindro, e abra a massa para formar os pastéis;Recheio conforme a sua preferência e feche apertando as bordas, depois pressione com um garfo e frite. Fica delicioso! Essa receita de massa de pastel caseira super dá para congelar e consumir depois. Existem outras variações de massa que o ideal é que se consuma no mesmo dia, depende muito dos ingredientes e do tempo de consumo deles.Nós ensinamos uma massa de pastel super fácil com apenas 2 ingredientes base, mas há também outros tipos de massa de pastel que levam até 3 ingredientes.Para fazer essa massa, você vai precisar de 1 caixinha de creme de leite, 2 xícaras de farinha de trigo e 1 pitada de sal. Misture bem e deixe descansar por cerca de 30 minutos na geladeira antes de abrir e cortar. A massa de pastel com creme de leite é deliciosa e vale muito a pena experimentar.Depois que você abrir a massa, é possível cortá-la de várias formas, quadradinha, ou redondo. Você pode utilizar um cortador redondo, ou um copo grande, para deixar os pastéis todos com a mesma medida. Dá muito certo!Essa receita também pode ser usada para fazer o pastel vegano, afinal não leva nenhum ingrediente de origem animal. O diferencial está no recheio, aí sim você pode optar por conservas, sojas, que dão todo sabor do pastel. Um recheio delicioso que deixamos como dica, é o de palmito com azeitona preta e aquela pitada de orégano. Fica incrível!Para a massa fit você vai precisar de 2 xícaras e meia de farinha de aveia (ou farinha de arroz), 200g de creme de leite light, sal a gosto, 1 gema para pincelar o pastel e 120g de queijo mussarela para rechear.Prepare a massa misturando a aveia, o creme de leite e o sal, deixe descansar por 5 minutos. Depois abra a massa e recheie com o quejeio. Pincela a gema por cima dos pastéis antes de levar ao forno. Asses no forno por cerca de 25 minutos a 180°C. Pronto!No!Para fazer a receita da massa de pastel low carb, você vai precisar de 350g de farinha de amêndoas, 200g de creme de leite e avela, o gosto. Misture os ingredientes em um recipiente até desgrudar das mãos, depois reserve por 10 minutos antes de abrir. Recheio e leve ao forno por 20 minutos a 180°C até dourar. Viu que é fácil?A massa do pastel simples é um pouco mais seca, algumas receitas levam óleo ou azeite, outras já são preparadas com o uso do creme de leite. No entanto, existem receitas da massa em que se coloca um pouco de leite para dar liga à massa na hora da mistura.Uma dica, inclusive, se a sua massa ficar muito seca e não criar aquela textura homogênea. Coloque um poquinho de leite e misture tudo novamente.