



PASTEL CASEIRO DOCE: DOCE DE LEITE E RICOTA

Ingredientes

Massa:

- 3 xícaras de chá de Farinha de Trigo Maria Inês Pastel
- 3 colheres de sopa de óleo quente
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de sopa de cachaça
- Água morna até dar o ponto (+-1 xícara de chá)
- Óleo vegetal para fritar

Recheio e montagem:

- 500 grama(s) de ricota
- 500 grama(s) de doce de leite
- Raspas de laranja
- Açúcar e canela (opcional)



Modo de preparo

- 1) Coloque a farinha de trigo em um recipiente. Esquente o óleo por dois minutos e escale a farinha, tomando cuidado para não se queimar. Adicione o sal, a cachaça e a água aos poucos. Sove até descolar das mãos. Deixe a massa descansar por 30 minutos coberta com um pano.
- 2) Depois, enfarinhe a bancada e abra a massa com um rolo ou uma garrafa, sempre do meio para as pontas. Corte círculos ou quadrados com a ajuda de uma faca ou de um copo.
- 3) Bata a ricota no mixer. Isso deixará ela mais líquida. Na sequência, coloque os dois ingredientes separados em um saco de confeiteiro para cada (não é obrigatório, mas facilita). Corte o bico e recheie cada pastel com metade doce de leite, metade ricota e as rasas de laranja a gosto.
- 4) Coloque o recheio em cada pedaço de massa, deixando as bordas sem nada. Use um pincel para lambuzar água nos espaços vazios e grudar massa com massa na hora de fechar. Com o garfo, marque as extremidades do pastel para se certificar que eles não vão se abrir. Aqueça o óleo e frite o pastel aos poucos. Se quiser, polvilhe açúcar e canela.