

Pastel sem Glúten



Tempo de preparo:
1 hora

Rendimento:
10 porções

Tipo:
Massas

Nível:
Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) Farinha de Arroz Solito Monsolí

2 colheres (sopa) amido de milho
1/2 colher (chá) de goma xantana

1/2 colher (chá) sal
2 ovos
3 colher (sopa) óleo vegetal
1 colher (sopa) cachaça ou álcool
10 a 20 colheres (sopa) de água morna

Modo de preparo

1. Faça o recheio de sua preferência e reserve.
2. Misture os ingredientes secos da massa em uma vasilha.
3. Adicione o restante dos ingredientes e amasse até formar uma massa homogênea. Cubra e deixe descansar.
4. Estique a massa no filme plástico em uma bancada, abra com um rolo na espessura de pastel (mais fino), recheie, dobre a massa.
5. Dobre e corte com um copo, ou faca se preferir outro formato.
6. Com a ponta do garfo reforce as bordas para não abrir durante a fritura. Frite em óleo quente.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br