

Pastéis de Massa Tenra

Ingrediente para Massa Tenra:

- + 50g de manteiga
- + 30g de banha
- + 100g de água
- + 270g de farinha de trigo
- + 1 pitada de sal



Ingrediente para o recheio:

- + 20g de azeite
- + 100 g de cebola
- + 150g de cenoura
- + 300g de carne de vaca p/estufar, cortada em cubos
- + 20g de molho de soja
- + 80g de vinho branco
- + 100g de água
- + 1/2 Cubo de caldo de carne
- + Sal. Q.b.
- + 200g de leite
- + 60g de farinha tipo 65
- + Óleo p/fritar. Q.b.

Preparação para Massa Tenra:

- ✚ Coloque um tacho com a manteiga e a banha, deixe derreter e retire do lume.
- ✚ Adicione ao tacho a água, a farinha, o sal e misture energeticamente. Retire e deixe descansar cerca de 20 min.

Preparação do recheio:

- ✚ Parta em bocadinhos a cebola e a cenoura, deite num tacho, junte um bocadinho de azeite e deixe alourar em lume brando.
- ✚ Adicione a carne, o molho de soja, o vinho, a água, o caldo, e o sal e deixe estufar durante uns 30 min ou até estar bem cozida a carne. Quando terminar deixe arrefecer uns minutos.
- ✚ De seguida, triture na picadora. Verifique se ficou bem triturada, se não triture mais uns segundos.
- ✚ Adicione o leite e a farinha, envolvendo tudo com a ajuda da espátula e leve novamente ao lume até ter uma massa que não se cole ao dedo se pressionar um pouco. Retire para um recipiente, deixe arrefecer e guarde no frio pelo menos 2 horas.
- ✚ Numa superfície polvilhada com farinha, estenda massa com a ajuda de um rolo, recheie e molde os pastéis.
- ✚ Frite os pastéis em óleo quente e abundantemente. Sirva quentes ou frios.