

PASTEL DE ANGU COM MIX DE QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de fubá
1 litro de água
sal a gosto
1 colher (sopa) de polvilho azedo
1 saquinho ou pano de prato
300 g de queijo mussarela Président picada
300 g de queijo azul Président picado
300 g de queijo parmesão Président picado
300 g de queijo gruyère Président picado
óleo da sua preferência

MODO DE PREPARO

Deixe toda a água ferver e adicione sal
Quando já estiver cremoso e desgrudando da panela, desligue o fogo
Abra delicadamente a massa com as mãos e espere esfriar um pouco
Sove a massa, sempre das pontas para o meio
Tire um pedaço de massa equivalente a um pastelzinho
Quando estiver aberta, é hora de rechear
Depois feche a massa, use a boca de um copo para cortar as bordas de maneira uniforme e repita o processo até o fim da massa
Quando estiverem congelados, basta ferver o óleo em uma frigideira e coloque os pastéis
Deixe os pastéis escorrerem o óleo em um papel toalha e agora é só se deliciar
Receita enviada por Luisa Pinheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2765-pastel-de-angu-com-mix-de-queijos.html>