



# Pastel de Milho



## INGREDIENTES

- ✓ 500g de farinha de milho
- ✓ 250g de polvilho azedo
- ✓ 1 ovo
- ✓ 1 copo de leite em temperatura ambiente
- ✓ água fervente para esaldar
- ✓ sal
- ✓ óleo para fritar

### Recheio:

- ✓ carne moída temperatura a gosto
- ✓ queijo minas picado em cubinhos

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente grande coloque a farinha e o polvilho, misture bem. Acrescente o sal, aproximadamente uma colher de sopa e misture. Vá colocando a água fervente aos poucos e mexendo com uma colher, faça isso até que a massa comece a amolecer.

Espere esfriar um pouco, coloque o ovo e o leite e vá misturando com a mão. Só o leite não será suficiente para dar o ponto da massa, será necessário completar com água. Vá colocando água em temperatura ambiente e sovando a massa, até que ela fique lisinha e não muito mole.

Atenção: para testar se a massa está boa, pegue um pedacinho dela, estique e dobre ao meio, se ela não quebrar já está no ponto, caso ele quebre, é necessário mais um pouco de água e sovar mais.

Depois da massa pronta, basta esticar a massa, colocar o recheio desejado, fechar os pastéis e fritar.