



Massa de Pastel Aji-No-Moto®



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	5 xícaras (chá)	550 g
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g
Cachaça	2 colheres (sopa)	30 ml
Água gelada	1 xícara (chá)	200 ml

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a farinha de trigo, a manteiga, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture até virar uma farofa.
2. Junte a cachaça, misture e acrescente a água aos poucos. Misture até obter uma massa homogênea. Cubra com plástico-filme e reserve por 30 minutos.
3. Transfira para uma superfície lisa e enfarinhada e, como auxílio de um rolo, abra a massa até a espessura de 1 mm.
4. Distribua o recheio de sua preferência e feche as laterais com o auxílio de um garfo.