
Wind-Pasteten brasilianisch nach Art von Chiquinho Franzinho

Zutaten

- 1 2/3 Kaffeetasse Mehl
- 2/3 Kaffeetasse kochendes Wasser
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel heißes Öl

Alles sehr gut mischen und kneten, dann hauchdünn platt rollen.

Füllung (z.B. Butterkäse, Hack gewürzt und gebraten, ...) einlegen und Ränder mit einer Gabelgut zudrücken, damit bei dem nun folgenden Frittieren nichts in das Frittierfett (oder besser Sonnenblumenöl) gelangt.

Die Pasteten sind fertig, wenn sie leicht angebräunt sind.

Echt lecker!

Pastel de Vento do Chiquinho Franzinho

- 1 2/3 xícara de farinha de trigo
- 2/3 de água fervente
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de óleo fervente

Esta receita é uma delícia e muito fácil de fazer se você tiver um processador de alimentos.

Basta colocar tudo de uma vez no processador e bater com a pá de misturar. Abrir com um rolo de pastel sobre uma superfície enfarinhada.

Pode ser o balcão ou a mesa da cozinha.

Agora, com a ajuda de uma xícara corte rodelinhas de massa e recheie com o seu queijo favorito – queijo minas é o tradicional, mas com mozzarella fica também muito gostoso.

Prepare todos os pasteisinhos e agora chame a Mamãe para fritá-los em óleo bem quente.

Escorra em toalhas de papel para ficarem bem sequinhos! Uma delícia!