MASSA PARA ESFIHAS

INGREDIENTES

360 ml de água morna

180 ml de óleo

1 sachê de fermento biológico seco

1 ovo

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal

900 g de farinha de trigo (100 g de reserva pro caso de não dar o ponto)

1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

Ponha a farinha, o açúcar e o sal em uma vasilha e misture

Bata no liquidificador a água, óleo, fermento e ovo

Despeje a mistura líquida na vasilha com a farinha

Após misturar, a massa vai começar a ficar sólida; quando ela estiver ficando sólida, misture

Divida a massa em 45 bolinhas

Pegue as bolinhas, recheie

Passe a gema do ovo com um pincel

Coloque no forno e asse a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10044-massa-para-esfihas.html