

MASSA DE ESFIHA OU ENROLADINHO SIMPLES

INGREDIENTES

500 g de trigo

1 xícara de água morna

1/2 xícara de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher de açúcar

20 g de fermento biológico

MODO DE PREPARO

Misture todos os secos. Acrescente todos os molhados e misture até incorporar todos os ingredientes. Sove com as mãos até adquirir uma aparência homogênea.

Abra a massa com o rolo, recheie como preferir e leve ao forno até dourar (aproximadamente 25 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13310-massa-de-esfiha-ou-enroladinho-simples.html>