ESFIHA (MASSA)

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1/2 xícara de óleo

1 colher de manteiga

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (sopa) de açúcar

60 g de fermento biológico fresco (4 tabletes)

500 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento em 1 xícara de água acrescentar açúcar, sal, manteiga e óleo.

Misture e comece a acrescentar a farinha de trigo, intercalando com a água .

Faça bolinhas pequenas e deixe crescer por 15 minutos.

Abra as bolinhas, recheie e leve para assar no forno pré aquecido 200°.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13823-esfiha-massa.html