

MASSA DE ESFIHA E SALGADOS ASSADOS

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
100 g de açúcar
20 g de sal
80 g de óleo
100 g de fermento biológico
500 ml de água
8 gemas

MODO DE PREPARO

Misture o óleo, fermento, açúcar, sal, e as gemas.

Em seguida, adicione a farinha e misture.

Acrescente a água aos poucos até atingir uma textura macia e untada, que não fique mole e nem muito dura.

Após o processo, se precisar usar mais um pouco de farinha, coloque a quantidade de sua preferência para não deixar grudar (seja na batedeira ou na mão).

Leve a massa para a mesa e deixe descansar por 5 minutos.

Abra a massa com um rolo e, se desejar, faça mini esfihas cortando a massa com um aro de sua preferência em círculos.

Para salgados grandes, faça bolinhas pequenas do tamanho de uma casca de ovo.

Após fazer os salgados, deixe descansar para fermentar por cerca de 2 a 10 minutos.

Leve ao forno a 230° C por 10 minutos, mas ficando sempre atento, pois o tempo pode variar de acordo com a potência de cada forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15255-massa-de-esfiha-e-salgados-assados.html>