

ESFIRRA DE FRANGO MACIA

INGREDIENTES

4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 tablete de fermento biológico seco
1 xícara de leite morno
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
1/2 copo de óleo
1 ovo e 1 gema
1 peito de frango
Azeitonas
Açafrão
Alho e cebola
Tempero baiano
Manjeriço e orégano desidratados

MODO DE PREPARO

Misture o fermento no leite morno e reserve.

Misture a farinha de trigo, o óleo, o sal e o ovo e misture bem.

Adicione o leite com o fermento e misture até chegar no ponto de uma farofa, depois sove a massa até ficar lisa.

Espere a massa crescer por 40 minutos.

Enquanto a massa cresce, cozinhe o frango e desfie.

Refogue o frango no alho, cebola e açafrão.

Acrescente o resto dos temperos e acerte o sal.

Depois de 40 minutos, já pode começar a modelagem.

Pincele ovo por cima, coloque pra assar mais ou menos por 40 minutos ou até dourar em forno médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16612-esfirra-de-frango-macia.html>