

# 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  
Manjerição 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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