

ESFIHA CASEIRA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 700 g de peito de frango desfiado

300 g de requeijão tipo catupiri

1 molho de tomate

1 lata de milho verde

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, adicione os ovos, o sal e o açúcar, óleo e o fermento biológico seco.

Mexa bem, adicione a água morna e mexa bem novamente.

Em seguida, adicione a metade do trigo e vá mexendo até juntar todos os ingredientes.

Em seguida, vá colocando devagar o restante do trigo até dar a liga da massa.

Retirando da bacia, coloque em uma mesa com um pouco de trigo e sove até dar o ponto da massa.

Coloque a massa em uma bacia grande para a massa descansar por 1 hora e 20 minutos.

Após a massa descansar, faça bolinhas e amasse em um formato de triângulo.

Recheie e feche a massa formato triângulo.

Coloque em uma forma untada de óleo.

Asse no forno em 220º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17005-esfiha-caseira.html>