

ESFIRRA FOFINHA

INGREDIENTES

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres(sopa) de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 tablete de fermento biológico
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

Prepare o recheio a seu gosto e reserve.

Em uma superfície lisa, coloque a farinha.

Abra um buraco no meio e acrescente o fermento e o açúcar diluídos no leite morno, junte o sal, a manteiga e amasse.

Cubra e reserve por 40 minutos.

Separe uma porção de massa, amasse e, com os dedos faça um círculo central no tamanho de um fundo de copo.

Coloque o recheio conforme for fazendo as esfirras.

Arrume-as em uma assadeira untada.

Asse em forno preaquecido, por 15 ou 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19335-esfirra-fofinha.html>