

ESFIRRA DA THAY SIMPLES

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de trigo de qualquer marca

1/2 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de azeite

70 ml de água

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes da massa em um recipiente e mexa até que fica consistente e que desgrude dos dedos.

Deixe descansando enquanto você faz o recheio (que pode ser de sua preferência, de frango, presunto, queijo, carne, legumes; Eu fiz de carne moída com legumes).

Assim que o recheio estiver pronto, deixe esfriar.

Quando esfriar, abra a massa recorte em círculos com cortador (eu cortei com um copo).

Coloque o recheio dentro e feche como preferir.

Assim que todos estiverem prontos, coloque o óleo para esquentar e depois asse as esfirras.

Não precisa passar na farinha de rosca.

Caso queira fazer no forno, passe manteiga na forma, preaqueça o forno por 5 minutos, passe gema em cima para dar uma dourada e leve ao forno.

Assim que dourar tire do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22271-esfirra-da-thay-simples.html>