

A MELHOR RECEITA DE ESFIHA ABERTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo

10 g de fermento para pão

2 colheres de açúcar

1/2 colher (chá) de sal

300 ml de água morna

65 ml de óleo

fubá para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: frango com catupiry ou de carne moída a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o fermento, açúcar, sal, óleo e água numa vasilha e misture com uma colher.

Adicione o trigo aos poucos e sove a massa até desgrudar da mão, ela não fica dura mas se ficar mole demais coloque um pouco de farinha de trigo.

Faça bolinhas de tamanhos iguais, polvilhe com fubá e deixe crescer em uma forma quadrada.

Coloque no máximo 4 bolinhas, quando crescer pegue o recheio e faça uma bolinha.

Coloque sobre a bolinha de massa, abra com o recheio de sua preferência e asse a 200° até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23458-a-melhor-receita-de-esfiha-aberta.html>