# ESFIHA ABERTA DA IVY

## INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

2 envelopes (10 g) de fermento biológico seco

1 copo de açúcar

1 xícara de óleo

2 xícaras de água

1 colher (sopa) rasa de sal

fubá para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Junte a farinha, o fermento, o açúcar e um pouquinho da água e deixe descansar por 5 minutos.

Adicione o óleo, o restante da água e o sal.

Sove a massa até ficar homogênea.

Faça pequenas bolas com a massa e coloque em uma superfície polvilhada com o fubá.

Achate as bolas com os dedos, mantendo as bordas um pouco mais altas que o centro.

Polvilhe as esfihas abertas com fubá e deixe-as descansar por uns 15 minutos.

Enquanto isso, prepare o recheio de sua escolha (carne moída, ricota com bacon, chocolate, etc).

Coloque uma pequena porção de recheio em cada esfiha.

Coloque as esfihas numa assadeira polvilhada com fubá.

Leve ao forno a 200º C, por 30 minutos ou até as esfihas dourarem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24188-esfiha-aberta-da-ivy.html