

ESFIHA ABERTA DE QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 tablete de fermento biológico

2 ovos

2 colheres de açúcar

1 pitada de sal

500 g de farinha de trigo

200 ml de leite morno

100 ml de óleo

fubá para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: 500 g de queijo branco fresco ou ricota

salsinha

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque em um recipiente o fermento e o açúcar e misture até derreter.

Em seguida, acrescente os ovos, o leite morno, o óleo e o sal.

Misture tudo e, em seguida, adicione a farinha de trigo aos poucos até que a massa fique homogênea ou pare de desgrudar nas mãos.

Depois de sovar a massa, deixe descansar por cerca de 40 minutos, pois neste descanso a massa irá crescer e dobrar de volume.

RECHEIO:

Recheio: Esfarinhe o queijo acrescente a salsinha e o creme de leite.

Misture tudo, faça bolinhas da massa salpicando fubá para abrir, deixando as bordas mais grossinhas.

Coloque o recheio e leve para assar em forno 180° C.

Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27147-esfiha-aberta-de-queijo.html>