

ESFIHA DE FRANGO COM CHEDDAR DO BETÃO

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa:800 g farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento biológico
- 1 colher (sobremesa) sal
- 1 colher (sobremesa) açúcar
- 1/2 copo de óleo
- 1 copo água morna
- 1 copo leite morno
- 1 gema de ovo para pincelar

RECHEIO:

- Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 cebola picada
- 100 g bacon bem picadinho
- 3 dentes de alho amassados
- 1 envelope de tempero sazón de sua preferência
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de sal
- 1 fio de azeite
- queijo cremoso tipo cheddar (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- Recheio:Em uma panela, refogue no azeite a cebola e o alho, junto com o bacon.
- Acrescente o frango desfiado, o tempero pronto sazón.
- Tempere com pimenta-do-reino e sal a gosto.
- Reserve.
- Caso for colocar o queijo cheddar, coloque somente na hora de montar as esfihas, 1 colher (café) de queijo em cada esfiha basta.

MASSA:

Massa: Misture primeiro todos os ingredientes da massa, exceto a farinha de trigo.

Mexa bem e acrescente por último a farinha de trigo.

Sove a massa e deixe descansar por 15 minutos.

Em seguida, faça bolinhas do tamanho de uma bolinha de pingue-pongue e deixe descansar por mais 30 minutos.

Após a massa descansar, pegue cada bolinha, abra em formato de disco, coloque recheio e feche no formato de triângulo.

Coloque em uma forma untada e pincele com a gema.

Levar ao forno já aquecido e deixar assar por, aproximadamente, 25 minutos a 180°C.

Rende de 35 à 40 esfihas médias.

Pode ser utilizado outro recheio de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28571-esfiha-de-frango-com-cheddar-do-betao.html>