

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>