ESFIHA LEGÍTIMA

INGREDIENTES

1 pacotinho fermento biológico seco

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de sal

1/2 xícara de chá de óleo

2 e 1/2 xícaras de chá de leite morno

6 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Colocar na bacia, os 4 primeiros ingredientes.

Mexer bem.

Depois, acrescentar o leite e aos poucos por a farinha e ir sovando até ficar uma massa lisa.

Deixar crescer por 30 minutos.

Montar as esfihas com o recheio que desejar.

Pincelar com gema.

Assar, por 25 minutos no forno médio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29270-esfiha-legitima.html