

ESFIHA DE QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo (e mais um pouco até dar o ponto da massa)

30 g de fermento biológico seco

125 g de açúcar refinado

125 ml de óleo de soja

500 ml (e mais um pouco até dar o ponto)

1 colher de chá de sal

Fubá para polvilhar

RECHEIO:

Recheio: 650 g de queijo branco amassado

1 e 1/2 xícara de salsinha/cebolinha picada

6 colheres de sopa de creme de leite sem soro

1 colher de chá de fermento químico em pó

Sal (caso o queijo não tenha a quantidade suficiente)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte o queijo branco e a cebolinha.

Amasse bem com as mãos.

Coloque o fermento em pó, o sal, creme de leite e a cebolinha picadas.

Continue amassando.

Pegue pedaços da massa e molde as esfihas, deixando espaço ao centro para preencher com o recheio.

Leve ao forno em uma forma untada até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29969-esfiha-de-queijo.html>