

MASSA ESFIHA ABERTA

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo
350 ml leite (morno)
1 colher de sopa de margarina
200 ml água (morna)
1 colher de sopa açúcar
1/2 colher de sopa sal
150 ml óleo
10 g (saquinho) ou 1 tablete fermento biológico
300 g fubá mimoso (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Se utilizar fermento de saquinho dissolva o açúcar e o fermento na água morna e deixe 5 min. Se utilizar fermento tablete amasse o fermento com o açúcar até obter um líquido.

Depois do fermento e o açúcar junte o leite, óleo e a água dependendo do caso.

Adicione o sal e misture bem, em seguida vá acrescentando a farinha de trigo junto a margarina.

Depois de tudo misturado, amasse com as mãos até obter uma massa homogênea e lisa.

O segredo está no sovamento da massa, sove bem e deixe macia e sem rachaduras.

Cubra a massa em ambiente abafado e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos.

Após descansar, corte a massa e faça rolos, em seguida divida em tamanhos de 3 cm.

Faça bolinhas comparada ao tamanho de uma bola de ping-pong.

Passa as bolinhas em uma superfície untada com fubá e deixe descansar por mais 15 minutos.

Em seguida amasse o meio das bolinhas com os dedos deixando uma borda.

Coloque o recheio de sua preferência e asse por 15 minutos em forno médio preaquecido.

Antes de sovar completamente a massa com um pequeno pedaço sove-a, se a mesma estiver muito seca acrescente mais um pouco de água. Depois de sovada caso ainda a massa não fique no ponto desejado acrescente mais margarina e sove até atingir a maciez e umidade, pois existem farinhas que necessitam mais outras de menos líquido. Aconselho o trigo Sol.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31732-massa-esfiha-aberta.html>