

ESFIHA DA D. IVONE

INGREDIENTES

50 gramas de fermento biológico

2 copos(requeijão) de leite

1/2 copo (requeijão) de água

3 colheres de (sopa) de margarina

sal á gosto

1 colher de(sopa)de açúcar

farinha de trigo até dar ponto

1 gema de ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar.

Aquecer o leite com a água e colocar junto com o fermento.

Acrescentar a margarina e o sal e depois ir colocando farinha até dar o ponto.

Deixar crescer por 30 minutos.

Molde as esfihas e recheie com o que preferir.

Bata a gema e pincele antes de por no forno preaquecido a 180°C.

Essa massa serve para pães recheados doces e salgados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33796-esfiha-da-d-ivone.html>