

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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