

ESFIHA DE APRESSADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 30 g de fermento fresco

1 copo americano de óleo

1 copo e 1/2 de água morna (modelo requeijão)

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa rasa de sal

700 g de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: Fica à critério de cada um, pode fazer de carne, frango, frango com catupiry, palmito, verduras, verduras com ricota, etc.

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar e depois misture os ingredientes líquidos.

Vá colocando a farinha até dar o ponto.

Abra a massa com um rolo, corte círculos e coloque o recheio.

Feche e modele a esfiha.

Coloque na forma e espere crescer um pouco.

Após o crescimento pincele com gema de ovo e leve ao forno preaquecido até que a gema fique dourada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33920-esfiha-de-apressado.html>