

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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