MASSA PARA ESFIHA E ENROLADINHOS

INGREDIENTES

3 xícaras de chá de leite morno

1 colher de sopa de sal

2 colheres rasas de sopa de açúcar

1 xícara de chá de óleo

3 colheres de sopa de fermento para pão

1 kg de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

Juntar todos ingredientes, menos a farinha, em uma vasilha bem grande.

Mexa de leve e acrescente 5 colheres de farinha de trigo, mexa novamente.

Tampe com filme plástico ou papel alumínio para não escapar ar.

Deixe descansar por 30 minutos.

Colocar o restante da farinha até dar o ponto em que não grude mais nas mãos.

Deixar descansar por mais 40 minutos.

E está pronto pra rechear com carne moída crua e temperada, com presunto e queijo ou o recheio que quiser.Deixe por 30 minutos no forno a 170ºC.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35196-massa-para-esfiha-e-enroladinhos.html