

ESFIHA DE SALAME E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 250 g de salame picado

2/3 xícara (chá) de requeijão

1 cebola pequena picada

1 tomate picado

1 colher (café) de orégano

MASSA:

Massa: 1 tablete (15 g) de fermento biológico fresco

1 colher (sobremesa) de açúcar

1/2 xícara de água morna

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (café) de sal

1/3 xícara (chá) de óleo

1 ovo

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

gema para pincelar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes e reserve

MASSA:

Massa: Em uma tigela grande dissolva o fermento com o açúcar.

Acrescente a água morna, a manteiga e os demais ingredientes, sendo que a farinha deve ser adicionada por último, aos poucos até a massa soltar das mãos.

Faça bolinhas, cubra com um pano e deixe crescer.

Abra as bolinhas com um rolo, coloque um pouco de recheio e dobre, dando a forma de esfiha. Vá arrumando na assadeira untada e pincele com gema. Leve ao forno a 180°C para assar até dourar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36574-esfiha-de-salame-e-requeijao.html>