ESFIHA DE FRANGO ABERTA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 xícara de óleo

3 xícaras de farinha

1/2 pacote de fermento biológico

1 colher (chá)de sal

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango

salsinha, cebolinha, cebola, alho e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa menos o fermento.

Coloque o fermento e mexa com as mãos.

Coloque a massa em uma sacolinha e deixe descansar ao sol pelo menos 20 minutos.

Estique a massa, e com algum molde redondo vá formando as esfihas.

Asse por 20 minutos.

Enquanto isto, desfie o frango e coloque os temperos.

Cozinhe o frango e coloque nas esfihas.

Leve ao forno de novo por 40 minutos à 1 hora (depende do seu forno).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37292-esfiha-de-frango-aberta.html