

MASSA DE ESFIHA FECHADA

INGREDIENTES

4 tabletes de fermento biológico

3 colheres de sopa de açúcar

1/2 colher de sopa de sal

250 ml de óleo de soja

500 ml de água morna

aproximadamente 1 k de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar até derreter.

Acrescente o sal e os demais ingredientes em uma vasilha.

Em seguida coloque em uma superfície lisa e sove bem.

Divida a massa em pedaços e faça bolinhas, cubra com dois panos de prato e deixe descansar por meia hora.

Recheie a gosto, feche e leve a assar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38730-massa-de-esfiha-fechada.html>