

ESFIHA DE FRANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de trigo
1 colher e 1/2 de fermento de pão
1 ovo
2 copos de leite
1 pitada de açúcar
1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango (cozido e desfiado)
2 colheres de colorau
3 pitadas de sal
1 caixa de creme de leite
1 copo de leite
1 tomate picado
100 g de azeitona picada
1 rodela de cebola picada
1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em um pote adicione os ingredientes, misture e amasse bem durante 3 minutos.
Com a massa pronta faça 16 bolinhas, cada uma dessas bolinhas é uma esfiha grande.
Feche o pote, bote a massa para descansar durante 40 minutos.
Pegue uma bolinha de cada vez e abra, coloque o recheio e feche a esfiha.
Monte um tabuleiro com óleo e coloque as esfihas.
Leve para assar em forno médio/alto até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque um pouco de água e 2 colheres de colorau, deixe ferver.

Adicione na panela o peito de frango cozido e desfiado e mexa.

Adicione 1 copo de leite e 1 colher de manteiga.

Espere dar uma fervidinha e coloque metade de uma caixa de creme de leite.

Deixe esfriar e coloque na massa da esfiha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39166-esfiha-de-frango.html>