

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 rodelas 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>