

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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