

MASSA PARA ESFIHA DA PRY

INGREDIENTES

- 1 colher de sopa de fermento biológico
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de chá de água morna
- 5 colheres de sopa de óleo
- 1 colher sopa de sal
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 gema

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento no açúcar e junte a água morna, o óleo e o sal.

Coloque a farinha numa vasilha, acrescente o fermento já dissolvido e misture até soltar da mão.

Sove bem.

Cubra e deixe dobrar de volume.

Abra a massa com o rolo e corte em círculos de 15 cm aproximadamente.

Coloque recheio e feche em forma de triângulo.

Leve para a assadeira untada e enfarinhada, pincele com a gema batida e leve para assar em forno preaquecido até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41630-massa-para-esfiha-da-pry.html>