

ESFIHA COM MASSA DE IOGURTE

INGREDIENTES

50 g de fermento biológico
2 colheres de sopa de açúcar
1 e 1/2 xícaras de água morna
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de sal
1 pote de iogurte natural
2 ovos
1/2 xícara de óleo
Cerca de 1 kg de farinha de trigo
Recheio a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolver o fermento com o açúcar, em seguida misture os demais ingredientes, na ordem que estão listados, e por último a farinha, sovando até dar o ponto.

Bolear e colocar na assadeira, até dobrar de volume (no mínimo 30 minutos).

Abrir com o rolo, cortar com um cortador , rechear, fechar a massa e por último pincele com gemas.

Assar até dourar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42828-esfiha-com-massa-de-iogurte.html>