ESFIHA 2 QUEIJOS E MILHO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:200 g de queijo provolone ralado grosso

400 g de cream cheese

1 lata de milho verde (de preferência cozido no vapor)

Azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar até virar um caldo.

Acrescente a água, óleo, sal e aos poucos a farinha de trigo.

Mexa até ficar uma massa que solte das mãos.

Dependendo da temperatura talvez não seja necessário utilizar toda a farinha.

Coloque em uma forma coberta com pano e deixe descansar até quase a massa dobrar de volume.

Enquanto isso misture os ingredientes do recheio.

Divida a massa em 30 bolinhas e vá abrindo e recheando uma a uma.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45622-esfiha-2-queijos-e-milho.html