

ESFIHA DA SOGRA FLOR

INGREDIENTES

- 2 tabletes de fermento biológico
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher de café de sal
- 250 ml de leite morno
- 100 ml de óleo
- 3/4 de farinha de trigo, ou até dar o ponto na massa
- 1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Dissolva o fermento com o açúcar.

Acrescente os ovos, leite, sal e o óleo, misture bem.

Acrescente a farinha e amasse bem.

Deixe a massa descansar (tire uma pequena parte da massa e faça uma bolinha, coloque essa bolinha dentro de um copo com água e deixe, quando a bolinha subir a massa já descansou o suficiente).

Ligue o forno em 180°C para preaquecer.

Faça as esfihas e recheie com o recheio desejado.

Pincele com a gema.

Leve ao forno, e coloque em fogo médio por 50 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48288-esfiha-da-sogra-flor.html>