

ESFIHA DE PVT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de leite morno
2 ovos
2 colheres (sopa) rasas de açúcar
½ colher (sopa) rasa de sal
3 colheres (sopa) de óleo
1 tabletes (15 g) de fermento biológico
Farinha de trigo suficiente para amassar
1 gema para pincelar

RECHEIO:

Recheio: 1 xícara (chá) de PVT miúda
1 colher (chá) de cominho
1 colher (sopa) de tempero pronto para salada
4 colheres (sopa) de óleo de soja ou como preferir
6 dentes grandes de alho
Cheiro-verde e azeitonas a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes da massa, menos a farinha, em uma tigela e misture tudo muito bem. Acrescente a farinha aos poucos, amassando, até formar uma bola macia que solte das mãos.
Deixe crescer por 40 minutos, amasse outra vez.

RECHEIO:

Recheio: Deixe o PVT hidratar por cerca de uma hora.

Lave-o e esprema em um pano. Reserve. Em uma panela (de preferência Teflon), amasse o alho, acrescente o óleo e o PVT, o cominho, e o tempero para salada e refogue por cerca de 5 minutos. Misture o cheiro-verde e as azeitonas picadas e refogue por mais 2 minutos.

Abra a massa, corte as esfihas, coloque o recheio, feche-as e depois pincele com a gema. Coloque em assadeira untada e asse, até que estejam douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49401-esfiha-de-pvt.html>