ESFIHA E PASTEL ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco

4 colheres (sopa)rasas de açúcar

2 xícaras de água morna

2 ovos sem a película

2 colheres de (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres(sopa rasa) de sal

1 ovo para pincelar

1 colher de óleo para pincelar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia de plástico peneire a farinha de trigo, adicione o açúcar e o fermento.

Coloque 1 xícara de água, os ovos e misture bem, adicione o óleo, a margarina, o sal e aos poucos coloque o restante da água até dar o ponto de amassar.

Deixe descansar por quinze minutos, cilindre aproximadamente 35 vezes, estique a massa com a ajuda de um rolo, corte em formato redondo, recheie e modele.

Coloque nas formas untadas com óleo e deixe crescer por aproximadamente uma hora, pincele com um ovo misturado com uma colher de óleo.

Leve para o forno aquecido em fogo médio (cento e oitenta graus) por vinte minutos mais ou menos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52507-esfiha-e-pastel-assado.html