

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52507-esfiha-e-pastel-assado.html>