

ESFIHA DE CALABRESA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: Calabresa picada

mussarela

orégano

MODO DE PREPARO

Coloque o leite e a água para esquentar, tem que ficar morno, não muito quente

Em uma vasilha coloque o fermento, o sal e o açúcar e mexa bem.

Quando virar líquido acrescente o óleo, o ovo e o leite e a água, colocando a farinha devagar, Quando misturou bem coloque a mão na massa e sove bem.

Quanto mais sovar mais macias ficam as esfihas, faça bolinhas e coloque uma do lado da outra.

Quando começar fazer as esfihas comece pela primeira bolinha que já está crescida.

Abra a massa, recheie, modele e leve para assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53854-esfiha-de-calabresa.html>