

MASSA RÁPIDA DE ESFIHA (NÃO PRECISA ESPERAR CRESCER)

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras de água morna
- 1/2 xícara de óleo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de fermento seco (próprio para pães)
- 1/2 kg de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture óleo, açúcar, sal e fermento, adicione água morna, misture bem e em seguida, aos poucos coloque a farinha de trigo e misture com as pontas dos dedos, misture até homogeneizar. Não é preciso sovar.

Não precisa deixar a massa nem descansar, e muito menos crescer, neste momento faz os salgados, pincele gema e leve ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55255-massa-rapida-de-esfiha-nao-precisa-esperar-crescer.html>