

# ESFIHAS DA LILI

## INGREDIENTES

- 50 g de fermento biológico fresco
- 1/2 copo de óleo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 copo (requeijão) de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 800 g de farinha de trigo (até dar ponto)
- 1 ovo batido
- 1 copo (requeijão) de água

## MODO DE PREPARO

- Misture o fermento, o sal e o açúcar até derreter
- Em uma panela coloque a água e o leite e aqueça um pouco
- Misture a água e leite com o fermento
- Adicione o óleo e a margarina
- Vá adicionando a farinha aos poucos e amassando para agregar os ingredientes
- Coloque a massa sobre uma pedra e vá sovando com a parte interna das mãos, até obter uma massa lisa
- Cubra e deixe crescer por 30 minutos
- Faça pequenas bolinhas e abra com rolo ou copo
- Coloque o recheio de sua preferência e enrole no formato de triângulo, unindo as pontas
- Passa o ovo batido em cima das esfihas já enroladas
- Coloque para assar em forno a 200
- Retire quando estiverem douradas em cima, por aproximadamente 30 minutos
- Sugestão de recheio

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10015-esfihas-da-lili.html>