

ESFIHA

INGREDIENTES

- 1 kg de farinha de trigo
- 200 ml de óleo
- 2 colheres de açúcar
- 15 g de fermento
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 ovo
- 300 ml de leite morno

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o açúcar

Adicione o ovo

Coloque o leite e mexa

Acrescente o óleo e o sal

Quando estiver tudo misturado, adicione aos poucos a farinha de trigo; quando estiver uma massa lisa que desgrude das mãos, estará no ponto certo

Sove a massa um pouco e deixe

Pegue a massa e a abra em um formato de círculo

Coloque o recheio de sua preferência

Dobre a massa recheada em formato de triângulo

Pincele sua esfiha com um ovo batido

Essa receita foi feita com o recheio de carne moída, temperada com cebola, tomate, pimentão e cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11910-esfiha.html>