

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
Passe 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9240-esfihas-da-lili.html>