

ESFIRRA

INGREDIENTES

Massa

4 colheres (sopa) de fermento biológico

500 ml copo de água morna

4 colher (sopa) de açúcar

2 colher (sopa) de sal

1,5 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

1/2 xícara de óleo

Recheio

carne moída, frango com catupiry entre outros

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela, o fermento (dissolvido na água morna), o sal, o açúcar, o óleo e a farinha de trigo aos poucos até soltar das mãos,

Coloque para descansar e deixe dobrar de volume

Divida a massa em bolinhas do mesmo tamanho, abra uma a uma, recheie e modele em formato de triângulo

Deixe crescer

Asse em forno médio

A quantidade de porções pode variar de acordo com o tamanho dos lanches reder mais ou menos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5666-esfirra.html>