

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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