

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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