Licenciado para - Maria Vânia Santos Silva - 04585093885 - Protegido por Eduzz.com

Esfiha aberta (salgado que nao pode faltar na sua padaria)

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 1kg farinha de trigo
- 2 ovos
- 60g açúcar
- 20g sal
- 60g margarina
- 400ml água
- 10g fermento biológico seco



MODO DE PREPARO

1. Em uma bacia adicione a água, açúcar, sal, ovos, margarina. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, misture.
2. Coloque a massa em uma bancada, sove muito bem.
3. Corte a massa em tiras, e retire pedaços menores. Boleie a massa. Passe as bolinhas no fubá.
4. Cubra com plástico e deixe descansar por 20 minutos.
5. Após o descanso, polvilhe farinha de trigo na bancada, coloque a massa, dê uma leve achatada. Com ajuda de um copo, faça o formato de esfiha.
6. Recheie o centro da esfiha, coloque em uma forma.
7. Asse no forno lastro a 240°C por 3 a 5 minutos. No forno turbo a 230°C por 3 minutos.

Licenciado para - Maria Vânia Santos Silva - 04585093885 - Protegido por Eduzz.com

PEÇA JÁ A SUA MAQUININHA COM AS MENORES TAXAS DO MERCADO

PromoTon:
taxas pequenininhas para as vendas serem grandes.



*Taxas promocionais, confira condições no site.

VENDA MUITO AGORA!

Taxas a partir de:

Débito	Crédito	Parcelado 12x
0,85%	0,85%	9,89%