

Ingredientes
3 ovos
3/4 de copo de óleo
1 copo de leite
1 copo de água
1 colher (sopa) açúcar
1 colher (chá) sal
1 pacote de fermento seco (10g)
+- 1kg e 200g de farinha de trigo

Modo de Fazer
Em uma vasilha misture o fermento com um pouco da farinha, junte a água e o leite morno, o óleo e os ovos e misture bem. Vá juntando o restante da farinha até soltar da mão e sove bem polvilhando farinha caso precise. Faça pequenas bolinhas e deixe descansar uns 10 minutos (com esse calor nem precisa) abra a massa e recheie a seu gosto. Feche a massa. Pincele uma gema e leve para assar.

Rendimento: 70 esfihas tamanho médio.

OBS: MAIS ABAIXO, VEJA NOSSOS CURSOS DE CONFEITARIA DISPONÍVEIS

Recheio de Carne

Ingredientes
700 g de carne moída
1 cebola média picada bem pequena
1 tomate picado bem pequeno
Salsa e cebolinha a gosto
1 pacote de tempero pronto em pó (aquele do amor)
Suco de 1 limão
Alho e sal a gosto.

CURSOS DE CONFEITARIA DISPONÍVEIS EM NOSSO SITE:

Curso confeiteira nível I com Amélia Lino! É um curso com preço de 150 reais e valor inestimável! Você vai aprender em GRUPO FECHADO DO FACEBOOK, com links de vídeos + apostila profissionais. São mais de 90 vídeos, ensina massa, decoração, chantilly e muito mais! CLIQUE AQUI E ADQUIRA O SEU.

APOSTILA CARDÁPIO COM 20 RECHEIOS – 19,90

Apostila DIGITAL com receita OFICIAL de GLOSSY BUTTERCREAM e POWER CHANTILLY 18,50