

Esfirra de Farinha de Arroz



Tempo de preparo:
1h30min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Massas

Nível:
Médio

Ingredientes

300 gramas de Farinha de Arroz Solito Monsolí

300 gramas de polvilho doce

400 mililitros de água morna

60 gramas de manteiga ou margarina

30 gramas de açúcar

20 gramas de fermento biológico seco

2 e ½ colheres (chá) de goma xantana

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

250 g de ricota

1 colher (sopa) de zaatar

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo

1. Comece dissolvendo o fermento na água morna para preparar a massa da esfiha.
2. Reserve-a por 10 minutos ou até efervescer.
3. Em uma vasilha grande misture todos os ingredientes secos: a farinha, o polvilho, açúcar, a goma xantana e o sal.
4. Abra um buraco ao centro para colocar água com o fermento e a manteiga.
5. Misture tudo com as mãos até ficar lisinha e sem desgrudar.
6. Faça bolinhas médias com a massa, cubra com um pano e espere crescer em um local ameno, por aproximadamente 1 hora.
7. Enquanto espera, prepare o recheio. Comece esfarelando a ricota numa tigela.
8. Em seguida misture com o azeite e o zaatar libanês.
9. Quando a massa estiver no ponto, amasse cada uma das bolinhas e abra em discos de esfiha.
10. Coloque uma colher de sopa do recheio no centro do disco e pressione para ficar compacto.
11. Coloque as esfirras em uma assadeira e leve a assar no forno, preaquecido a 250°C, por 20 minutos ou até dourarem.
12. Retire do forno e sirva quentes ou frias.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br