

## Esfiha fechada



### Ingredientes

1000 g de farinha de trigo  
20 g de sal  
40 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**  
100 g de margarina  
50 g de **FERMENTO BIOLÓGICO ITAIQUARA**  
500 mL de leite

### Modo de Preparo

Misturar a farinha, sal, açúcar em 1ª velocidade com o batedor gancho por 1 minuto. Acrescentar o leite aos poucos até a massa ficar úmida. Acrescentar a margarina e misturar.

Passar para 2ª velocidade e acrescentar o fermento fresco Itaiquara. Bater a massa em 2ª velocidade até a massa ficar lisa e enxuta. Dividir a massa e descansar coberta por 20 minutos. Modelar, fermentar e pincelar com ovos. Assar a 300°C por 8 minutos.

**Receita enviada por:** Itaiquara