



Por [Lucas Lima](#), Redator e editor no TudoReceitas. 21 junho 2018



Quando pensamos em **petiscos para servir festas** ou reuniões, as esfihas são uma boa escolha! Para variar nas receitas de esfihas tradicionais, aqui no TudoReceitas ensinamos você como fazer esfiha de zaatar, uma esfiha aberta árabe típica de culinária do Oriente Médio que vai surpreender todos! Confira abaixo todos os detalhes e aprenda a fazer esta receita de **esfiha de zaatar passo a passo**.

10 convidados

45m

Entrada

Dificuldade baixa



gramas)

- ½ xícara de água morna
- ½ xícara de azeite de oliva
- 1 colher de sopa de açúcar

seco ou 15 g de fermento biológico fresco

- 1 colher de café de sal
- 6 colheres de sopa de zaatar
- sementes de gergelim (opcional)

Também lhe pode interessar: [Esfiha de farinha de arroz](#)

Como fazer Esfiha de zaatar:

- 1 Prepare a massa da esfiha **dissolvendo o fermento e o açúcar na água** morna. Espere até ativar - começará se formando uma espuminha.



- 2 Numa tigela coloque a farinha, 3 colheres de sopa de fermento e **sove bem até obter uma massa elástica**. Reserve por 30 minutos ou até dobrar de tamanho. **Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos**

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)



- 3** Quando a massa estiver crescida, volte a modelar e separe em 10 ou 20 bolinhas pequenas. **Abra em discos** com a ajuda de um rolo e reserve.

Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)



4 Numa tigela misture o azeite restante com o zaatar e o gergelim. Espalhe ou pincele essa pasta sobre a massa das esfihas e **leve a assar no forno** preaquecido a 180°C por 20 minutos.

Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)



5 Prontinha sua **esfiha de zaatar**! Prove e delicie-se com esta sugestão de entrada deliciosa e bem simples de preparar. Conte nos comentários o que você achou e confira também estas receitas de esfiha:

[Esfiha da Palmirinha;](#)

[Esfiha de farinha de arroz;](#)

[Esfiha de carne moída aberta.](#)

Ella usa botellas de plástico vacías en el jardín. Solo mira estos geniales efectos

Consejos y Trucos | Patrocinado

[Read Next Story >](#)

