

# ESFIHA FECHADA DE CARNE

## INGREDIENTES

1 colher (sopa) de margarina derretida

250 ml de leite morno

10 g de fermento biológico seco instantâneo

1 fio de óleo

1 colher (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

3 copos de farinha de trigo (ou até soltar da mão)

500 g de carne moída

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com suco de um limão, cebola, tomate picado e sal a gosto

A parte, misture a margarina, leite, fermento, sal e açúcar

Adicione farinha aos poucos até que a massa desgrude das mãos

Sove em uma superfície lisa polvilhada com farinha por 5 minutos

Faça bolas de tamanhos iguais com a massa e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos, cobertas

Após esse tempo, abra as bolas com ajuda de um rolo de macarrão

Esprema a carne moída em um pano de prato limpo até tirar todo o líquido

Coloque um pouco do recheio em cada massa aberta

Feche no formato de uma esfiha

Pincele com uma gema de ovo

Leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10073-esfiha-fechada-de-carne.html>