

# RECEITA ESFIHA HABIB'S DE CARNE

## INGREDIENTES

### Ingredientes massa

1 kg de farinha

1 colher (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) bem cheia de margarina

350 ml de leite morno

200 ml de água morna

150 ml de óleo

1 tablete de fermento biológico

Fubá fino

### Ingredientes recheio de carne

400 g de carne moída

400 g de cebola picada

400 g de tomate picado

70 ml de suco de limão

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

### Preparo da massa

Numa travessa dissolva o fermento no açúcar até virar um líquido, adicionar óleo, água, leite, sal e misturar.

Adicione a farinha e margarina e misture bem, mas sem apertar a massa, somente misture com as pontas dos dedos.

Pegue um pedaço pequeno da massa para testar coloque numa superfície e esfregue, se a massa estiver dura, adicione um pouco mais de água, a massa deve ficar macia.

Pegue a massa e coloque numa superfície e sove bem para massa ficar bem lisinha, caso ela continue um pouco dura, adicione um pouco mais de margarina. Isso acontece pela variedade de tipos de farinha.

Coloque a massa numa travessa cubra com plástico filme e deixe crescer por duas horas. A massa deve ficar bem macia.

Em uma superfície separe a massa em quatro partes, cada uma das partes enrole e divida em dez partes.

Boleie cada pedaço, depois de bolear tudo, coloque o fubá em cima e mexa delicadamente para as bolinhas ficarem envolta de fubá.

Coloque as bolinhas separadas em uma travessa cubra com um pano e deixe descansar por quinze minutos para

crescer mais um pouco.

#### Preparo do recheio de carne

Em uma travessa junte os ingredientes e misture bem, coloque a mistura em uma peneira e deixe escorrer por duas horas.

Pressione o recheio na peneira até sair bem o caldo. Isso é para não encharcar a massa da esfiha.

Faça quarentena bolinhas com recheio.

#### Preparo das esfihas

Abra a massa numa superfície com fubá pegando a bolinha e pressionando o centro com três dedos, e abrindo levemente um buraco, pegue a bolinha de carne e coloque no buraco e pressione para espalhar e continuar abrindo a massa

Desse modo ficará o recheio no meio e uma borda em volta, cuidado para não pressionar muito forte e deixar a massa muito fina embaixo.

Coloque em uma assadeira e asse em temperatura alta no forno preaquecido até dourar, tome cuidado para não queimar embaixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13686-receita-esfiha-habibs-de-carne.html>