

# ESFIHA DE CARNE DA LUH

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 saquinhos de fermento biológico (20 g)

1 colher (sopa) açúcar

3 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de leite

1 xícara de água

3 colheres (sopa) de creme de leite

1 kg de farinha de trigo (aproximadamente)

1 gema com um pouquinho de óleo (para pincelar)

### RECHEIO:

Recheio: 800g de carne moída

1 cebola

4 tomates

sal a gosto

temperos a gosto

salsinha a gosto

caldo de 2 limões

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em uma tigela, coloque o fermento e o açúcar e mexa

Coloque em uma leiteira a margarina, leite e a água e deixar amornar.

Depois adicione a margarina, leite e água na tigela já com o fermento e o açúcar.

Dê uma mexida leve, depois acrescente o creme de leite e a farinha aos poucos até desgrudar da mão.

Cubra a massa com um pano e deixe por 30 minutos, para crescer em temperatura ambiente (não coloque na geladeira).

### RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela pique a cebola, os tomates (deixe sem sementes) e a salsinha.

Em outra, tigela coloque a carne moída, os itens picados, sal e temperos a gosto, misture tudo e adicione o caldo dos limões.

Coloque a carne moída temperada em uma peneira grande e aperte até sair todo o caldo.

Após feito tudo isso é só rechear, fechar a massa, pincelar para dar uma cor e assar em fogo médio (200° C), até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18127-esfiha-de-carne-da-luh.html>