

# ESFIHA DELICIA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1/2 kg de farinha de trigo

250 ml de leite morno

1/2 xícara de óleo

30 g de fermento de pão

1/2 colher (sopa) de sal

1 colher (café) açúcar

gema para pincelar

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída

1 tomate picado sem sementes

1 cebola pequena picada

3 colheres (sopa) de hortelã picada

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta, hortelã, e acrescente o tomate e a cebola.

Misture tudo, deixe descansar 1 hora sobre uma peneira para escorrer (reserve).

Disolva o fermento em um pouco de leite.

Em um recipiente coloque a farinha, o sal, o açúcar, o óleo e o fermento.

Aos poucos, vá adicionando o leite e amassando até desgrudar do recipiente e deixe descansar 1 hora.

Com um rolo, abra a massa.

Com molde redondo corte a massa.

Coloque o recheio, feche o círculo apertando as bordas e formando um triângulo.

Pincele as esfihas com a gema.

Leve ao forno 40 minutos até ficar douradinhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20356-esfiha-delicia.html>