ESFIHA DA LU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 copos de água morna

1 copo de óleo

2 colheres de fermento fresco

1 colher (sopa) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de sal

farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de carne moída

suco de 2 limões

1 tomate picado sem pele

1 cebola picada miudinha

1 colher (sopa) de hortelã picado

1 colher (sopa) de salsinha picada

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e deixe cru.

MASSA:

Massa:Em um recipiente, dissolva o fermento na água morna.

Adicione o óleo, o sal e o açúcar.

Vá adicionando a farinha de trigo até o ponto de enrolar (quando soltar do fundo).

Deixe a massa descansar por cerca de 20 minutos.

Corte as bolinhas, abra a massa, coloque o recheio e feche.

Coloque em forma untada, bata um ovo e pincele as esfihas.

Leve para assar em forno médio.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21886-esfiha-da-lu.html