

ESFIHA (MASSA BASE)

INGREDIENTES

RECHEIO DE CARNE:

Recheio de carne: 1/2 kg de carne moída

2 tomates picados e sem sementes

1 cebola picada

sal a gosto

caldo de 1 limão

MODO DE PREPARO

Em primeiro momento, misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

Em uma travessa misture o fermento, o sal e o açúcar até que o fermento derreta e vire líquido.

Acrescente os ovos ligeiramente batidos, o óleo e o leite, misture.

Vá acrescentando a farinha de trigo até a massa desgrudar das mãos (aproximadamente 1 kg). Sove bem e deixe descansar até a massa dobrar de tamanho.

Separe formas e espalhe apenas farinha de trigo para que a esfiha não grude ao assar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36229-esfiha-massa-base.html>