

ESFIHA MACIA E DELICIOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 litro de leite morno
3 colheres de sopa de margarina
3 colheres de sopa de óleo
2 colheres de sopa de açúcar
1/2 colher de sopa de sal
2 ovos
2 colheres de sopa de fermento de padaria
Farinha até dar o ponto (1 kg aproximadamente)

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de carne moída crua
3 tomates picados
2 cebolas picadas
1 cheiro verde picado
pimenta-do-reino a gosto
suco de 2 limões
óleo a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque os ingredientes em uma bacia grande e misture com a farinha até dar o ponto, não grudar nas mãos.

Untar as mãos com óleo, não deixar a massa muito dura.

Colocar uma bolinha em um copo com água e quando a bolinha subir é que a massa cresceu, pode fazer as bolinhas e após abrir para rechear.

RECHEIO:

Recheio: Misturar bem os ingredientes do recheio e colocar na massa aberta.

Fechar em formato de triângulo, a carne vai cozinhar no forno enquanto assa a massa.

Fica muito suculenta, uma delícia! Bom Apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38143-esfiha-macia-e-deliciosa.html>