

# ESFIHA FÁCIL DU KIM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo americano de leite  
1 colher cheia (chá) de açúcar  
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 colher (chá) de sal  
3 tabletes fermento fresco (biológico)

### RECHEIO:

Recheio: 400 g de carne moída  
2 tomates médio maduros picados  
1 cebola média picada  
suco de 1 limão  
cebolinha picada  
1 colher de sopa de sal  
pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o sal, açúcar e o fermento no leite morno.

Acrescente o óleo e a farinha de trigo aos poucos.

Vá mexendo até a massa desgrudar das mãos.

Deixe descansar por 20 a 30 minutos (que é o momento de preparar o recheio).

Para o recheio misture bem todos os ingredientes.

Abra a massa, corte redonda, (use tampa de pote ou copo) recheie. Você pode fechar a massa ou deixá-la aberta!

Pincele com gema de ovo e coloque em uma assadeira untada com farinha.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38687-esfiha-facil-du-kim.html>