

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>