ESFIHA DE CARNE OU FRANGO

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de farinha de trigo

1/2 xícara de chá de açúcar

1/2 colher de chá de sal

125 g de manteiga ou margarina

34 xícara de chá de leite

1 tablete de fermento biológico

2 ovos batidos

Para o recheio: carne moída refogada e temperada com catupiry ou peito de frango desfiado, temperado e refogado com catupiry.

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, misture a farinha, o açúcar e o sal.

Derreta a manteiga com o leite. Deixe amornar, junte o fermento e espere se dissolver.

Faça uma depressão no meio da massa e ponha a mistura de leite. Junte os ovos e misture bem.

Numa superficie polvilhada com farinha amasse muito bem a massa até que esteja lisa e elástica.

Cubra com um pano e deixe descansar em lugar protegido por 2 horas.

Forme 25 círculos de mais ou menos 8 cm de diâmetro.

Cubra com um pano ligeiramente umedecido e deixe crescer por mais 30 minutos.

Achate os círculos de massa até obter uma espessura de 1 cm. Coloque um pouco do recheio sobre cada círculo. Levante as bordas ligeiramente e coloque em uma assadeira untada com óleo. Asse em forno moderado, preaquecido, por 20 minutos ou até que dourem ligeiramente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40979-esfiha-de-carne-ou-frango.html