

ESFIHA DA MAMÃE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:Carne moída

Cebola

Alho

Azeitona

Tempero a gosto

1 ovo para pincelar as esfihas

MODO DE PREPARO

RECHEIO (SUGESTÃO):

Recheio (sugestão):Em uma panela, doure a cebola (picadinha) no óleo, acrescente o alho (picado) e deixe fritar mais um pouquinho (cuidado pra não queimar a cebola).

Acrescente a carne, as azeitonas e frite um pouquinho.

Acrescente o tempero e um pouco de água para cozinhar (não muita água, pois a carne deve ficar seca).

Espere esfriar e recheie as esfirras.

MASSA:

Massa:Misture o fermento, o açúcar e 1 colher de sopa de água morna. Deixe descansar (10 minutos) para reagir. Essa mistura irá crescer.

Junte em uma vasilha o óleo, a água, a mistura com fermento e sal à gosto (eu coloquei uma colher de chá rasa).

Acrescente o trigo aos poucos, até que a massa desgrude das mãos.

A massa fica macia, porém, não gruda nas mãos.

Deixe a massa descansar (15 a 30 minutos), ela irá crescer.

Unte as formas com óleo, separe a massa em bolinhas (o tamanho depende do tamanho da esfiha que você quer preparar) e depois recheie e modele as esfihas.

Coloque no forno, espere a massa assar um pouco (10 – 15 minutos) e, com um pincel ou pedaço de algodão, passe ovo (1 ovo batido a mão) em cima das esfirras, para deixá-las douradas por cima.

Deixe assar, a 180°C ou 200°C, até que a parte de baixo esteja dourada (cuidado pras esfihas não ficarem muito morenas, pra não ressecá-las ou deixá-las duras), aproximadamente 30 minutos, dependendo do forno.