

ESFIHA ORIGINAL

INGREDIENTES

MASSA:

- Massa: 1/2 kg farinha de trigo
- 1 envelope fermento biológico seco - 10g
- 1/2 xíc de azeite ou óleo (pode utilizar meio a meio)
- 1 xíc de água morna
- 1 colher rasa de chá de sal
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1 ovo

RECHEIO:

- Recheio: 300 g carne moída
- Suco de 1/2 limão
- Alho e cebola picada a gosto
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

Em um recipiente misture a farinha e o fermento. Reserve.

Bata no liquidificador os ingredientes restantes da massa (azeite, água, sal, açúcar e o ovo) e despeje aos poucos sobre a farinha, sove bem e deixe crescer por 30 minutos.

Abra a massa, corte (em triângulos ou quadrados, por exemplo), recheie e feche pincelando com gema.

Asse em forno médio a baixo pré aquecido até ficarem douradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44814-esfiha-original.html>