

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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