

# 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>