

# ESFIHAS PERFEITAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 250 ml de leite morno  
30 g de fermento biológico fresco  
1 ovo  
1/3 xícara de óleo  
1 colher de sobremesa de sal  
1 colher de sobremesa de açúcar  
600 g de farinha (aprox)

### RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída crua  
1 limão (suco)  
1 cebola picada  
1 tomate picado  
cheiro-verde e salsa a gosto  
sal e temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Dissolva o fermento no leite.  
Adicione o sal, o açúcar e 2 xícaras de farinha.  
Misture com uma colher e deixe crescer por 20 minutos.  
(Quanto mais tempo deixar descansar, mais crescerá).  
Após esse tempo, adicione o óleo e o ovo.  
Misture bem com uma colher.  
Agora, basta ir acrescentando farinha até que a massa fique lisa e desgrude das mãos.  
(Total de farinha - aproximadamente 6 xícaras).

### RECHEIO:

Recheio: Coloque a carne em um escurridor, adicione o suco do limão, a cebola, o tomate, os temperos e as ervas.

Misture bem com as mãos.

O ideal é deixar a carne escorrer todo líquido da noite para o dia, para que não vaze na assadeira.

Se vazar, não prejudica o resultado final, apenas gruda na assadeira.

#### MONTAGEM:

Montagem: Separe 20 partes de massa iguais, abra em uma superfície enfarinhada com um rolo fazendo um círculo.

Recheie com bastante carne.

Feche a esfirra formando um triângulo e aperte bem as extremidades, colocando as abas para baixo.

Besunte uma gema de ovo sobre as esfirras para dourar.

Leve ao forno médio e bem pré-aquecido por 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49204-esfihas-perfeitas.html>