

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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