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 escorredor, 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