ESFIHA MARAVILHOSA

INGREDIENTES

PARA MASSA:

Para massa:50 g de fermento biológico

1/2 xícara de chá de óleo

3 xícaras de chá de leite morno

4 colheres de sopa rasa de açúcar

1 colher de sopa rasa de sal

700 g de farinha de trigo

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1/2 kg de carne moída

1/2 cebola

1 dente de alho

sal a gosto

salsa e cebolinha a gosto

azeitonas quantidade necessária

1 tomate sem pele e sem semente

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Dissolver o fermento com o açúcar, acrescente o leite, óleo, sal misturar e adicionar aos poucos a farinha, sovar até que fica uma massa lisa, unte uma forma com óleo, faça bolinhas e deixar descansar até dobrar de tamanho.

Após abrir as bolinhas como se fosse uma minipizza, rechear fechar passar gema e levar para assar em forno a 180°C, até que fiquem douradinhas.

RECHEIO:

Recheio:Colocar a carne na panela todos os ingredientes picadinhos menos o tomate, mexer sempre até que a carne fique bem soltinha, por último o tomate picadinho, se quiser colocar colorau pode.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49461-esfiha-maravilhosa.html