

ESFIHA ABERTA (DELÍCIA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de trigo
50 g de fermento biológico fresco, ou dois saquinho do seco
10 g de sal (uma colher de chá)
60 g de açúcar refinada (duas colheres de sopa)
75 g de óleo (1/2 copo americano)
500 ml de água ou (duas xícaras de chá)
Fubá para abrir a massa

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída (bovina)
3 tomates médios, picados (cubinhos)
2 cebolas picadas (cubinhos)
Sal a gosto
Suco de 4 ou 5 limões

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes secos primeiro.
Acrecentar a água aos poucos, e o óleo misturando em seguida.
Misturar até ficar homogênea e lisa.
Divida a massa em peças de 20g deixar descansar as peças sobre o fubá por 20 minutos.
Abrir a peças com o auxílio das mãos e rechear.
Esperar fermentar por 10 minutos.
Assar a 250°C até começar a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54083-esfiha-aberta-delicia.html>