ESFIHA ABERTA (DELÍCIA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de farinha de trigo

50 g de fermento biologico fresco,ou dois saquinho do seco

10 g de sal (uma colher de chá)

60 g de açucar 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 áte ficar homogênea e lisa.

Divida a massa em peças de 20g deixar descançar as peças sobre o fubá por 20 minutos.

Abrir a peças com o auxilio 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