

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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