

ESFIHA FECHADA DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de margarina derretida
- 250 ml de leite morno
- 10 g de fermento biológico seco instantâneo
- 1 fio de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 copos de farinha de trigo (ou até soltar da mão)
- 500 g de carne moída

MODO DE PREPARO

- Tempere a carne moída com suco de um limão, cebola, tomate picado e sal a gosto
- A parte, misture a margarina, leite, fermento, sal e açúcar
- Adicione farinha aos poucos até que a massa desgrude das mãos
- Sove em uma superfície lisa polvilhada com farinha por 5 minutos
- Faça bolas de tamanhos iguais com a massa e deixe crescer por aproximadamente 40 minutos, cobertas
- Após esse tempo, abra as bolas com ajuda de um rolo de macarrão
- Esprema a carne moída em um pano de prato limpo até tirar todo o líquido
- Coloque um pouco do recheio em cada massa aberta
- Feche no formato de uma esfiha
- Pincele com uma gema de ovo
- Leve ao forno preaquecido a 180

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10073-esfiha-fechada-de-carne.html>