

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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