

ESFIHA ABERTA DESCOMPLICADA, UMA MASSA SUPER FÁCIL DE FAZER E DELICIOSA!

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo

30 g de fermento biológico seco

3/4 xícara (chá) de açúcar refinado (125 g)

125 ml de óleo de soja

500 a 700ml de água morna

1 colher de (sopa) sal refinado

fubá para polvilhar

RECHEIO (DE QUEIJO):

700g de queijo branco amassado

1 xícara de salsinha picada

1 xícara de cebolinha picada

6 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher de (chá) fermento em pó (serve para dar consistência e uniformizar o recheio)

sal a gosto

RECHEIO DE CARNE:

700g de carne moída

5 tomates picados

1 cebola picada

1/2 xícara (chá) de hortelã

suco de 2 limões

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Junte todos os ingredientes do recheio escolhido.

Misture bem, amassando com as mãos e reserve.

MASSA:

Misture 500 ml de água (reserve o restante) com o fermento e o açúcar e deixe descansar por 10 minutos.

Junte a farinha (separe uma pequena parte), o óleo e o sal.

Misture com uma colher de pau.

A seguir, despeje e sove a massa sobre uma superfície enfarinhada.

Acrescente o restante da farinha alternando com a água aos poucos até que a massa fique com aparência homogênea e desgrude das mãos.

Deixe descansar por 10 minutos.

Após descansar, divida a massa em 2 partes iguais e faça um rolo grosso com cada uma delas.

Tome como medida três dedos e corte toda a massa em pedaços iguais.

A seguir, faça bolinhas usando o fubá para polvilhar e dar formato a massa. Utilizando os dedos, achatate cada bola fazendo laterais altas (como um ninho).

Acomode os discos na forma polvilhada com fubá e deixe descansar por 15 minutos.

Coloque uma pequena porção de recheio sobre cada disquinho de esfiha. Espalhe o recheio por igual e asse em forno pré-aquecido a 180º.

Sirva quente ou fria.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Obs.: As esfihas podem ser congeladas pré-assadas. Após o descongelamento deve ser levada novamente ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15552-esfiha-aberta-descomplicada-uma-massa-super-facil-de-fazer-e-deliciosa.html>