

# 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 alternado 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, achate 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 180°.

Sirva quente ou fria.

#### INFORMAÇÕES ADICIONAIS

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

©2025 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-delicioso.html>