

# ESFIHA DE CARNE

## INGREDIENTES

### Massa

2 colheres (sopa) ou 1 sachê de fermento seco para pão (biológico)

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (sopa) de açúcar

1 copo (americano) de leite morno

1/2 copo (americano) de óleo

1 copo (americano) de água morna

750 g de farinha de trigo

1 ovo para pincelar

### Recheio

750 g de carne moída

1 tomate picadinho

1 cebola média picada

1 e 1/2 colher (chá) de sal

pimenta-do-reino a gosto

suco de 2 limões

Pimenta síria a gosto (faz toda a diferença)

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento, a água, o leite, o sal e o açúcar;

Acrescente o óleo

Transfira a mistura para uma bancada enfarinhada e sove até soltar das mãos

Deixe a massa descansar até dobrar de tamanho

Por cima das esfihas pincele o ovo

Temperatura do forno

Recheio

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5000-esfiha-de-carne.html>