

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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