



# Esfiha de carne

POR FLAVIA CALINA

## ingredientes

### RECHEIO

- 2kg de carne moída
- 3 tomates grandes picadinhos
- 1 cebola picadinha
- cheiro verde
- azeite
- sal e pimenta a gosto

### MASSA

- 2kg de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 tabletes de fermento
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 xícara de leite morno
- 1 xícara de óleo
- 1 colher rasa de sal

## modo de fazer

### RECHEIO

Misture todos os ingredientes.

### MASSA

Misture o leite morno com o açúcar e o fermento, até que esteja totalmente dissolvido.

Acrescente o óleo, os ovos e o sal.

Acrescente a farinha (**use 1kg de início**) aos poucos até obter uma massa homogênea, macia, que não grude na mão ou no fundo da tigela.

Deixe descansar (crescer) enquanto prepara o recheio.

Separe a massa em bolinhas pequenas (tamanho de sua preferência).

Abra as bolinhas da massa formando um círculo e recheie uma bolinha de cada vez, dobrando a massa em formato de triângulo.

Passa gema em cima da massa.

Leva ao forno a 180°C de 12 a 14 minutos.

ME SIGA NAS REDES SOCIAIS:



@FLAVIACALINA