

Esfihas Recheadas!



Esfihas recheadas com carne e ricota!

Esfiha pra mim, é um dos meus lanches favoritos e essa receita foi a vovó Ruth que me passou há muito tempo atrás, quando os netos eram pequenos. Ela aparecia lá em casa quando podia e fazia uns quitutes para eles se deliciarem.

Andei remexendo as minhas receitas e, eis que encontro a tal esfiha deliciosa e com uma massa super fácil de fazer. Além disso, se forem pequenas, rendem que é uma beleza...ótima para festinhas de baixinhos e marmanjos.

Vamos lá?

Ingredientes:

1 kg de farinha de trigo

1 copo (tipo requeijão) de óleo de soja ou milho

2 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de sal

Fermentinho:

2 copos (tipo requeijão) de água morna

3 e 1/2 tabletes de fermento biológico

1 colher de sopa de açúcar

Modo de Fazer:

Diluir o fermento e o açúcar na água morna e acrescentar aos ingredientes secos junto com óleo e margarina. Sove a massa por 10 minutos adicionando mais farinha até desgrudar das mãos mas num ponto bem mole. Não seque muito a massa. Deixe crescer dentro de uma vasilha e depois que dobrar de volume, amasse um pouco, pegue uma quantidade pequena da massa e faça uma bolinha de mais ou menos 5 cm de diâmetro. Abra na palma da mão, coloque o recheio e feche unindo 3 pontas. Coloque a parte da emenda virada para baixo numa forma untada com um pouco de óleo e pincele as esfihas com um ovo batido. Leve ao forno, que deve estar pré aquecido em temperatura alta. Abaixar para 180°C e asse por aproximadamente 20 minutos até dourar.

Recheio de Carne:

Tempere 600 g de carne moída (patinho ou coxão mole) com 1 tomate sem pele e sem semente picadinho, 1 cebola picada, 1 limão espremido, Salsinha picada a gosto, Sal e pimenta síria à gosto. Coloque a carne dentro de uma peneira grande que deve ficar apoiada numa vasilha, tampe com filme plástico, leve à geladeira e deixe escorrer o sumo da carne até o dia seguinte. Esprema mais um pouco na hora de rechear.

Recheio de Ricota:

Tempere 300 g de ricota espremida com pimenta síria e sal a gosto, 1 tomate sem pele e sem semente picadinho, salsinha picada, limão, azeite, azeitonas verdes picadinhas, e 1/4 de xícara de ricota defumada (opcional) ralada no ralador grosso.

Moulllex au Chocolate!



Para a páscoa ficar ainda mais gostosa, essa variação do Petit Gateau é pra lá de boa e fácil de fazer. A vantagem dessa sobremesa, é que o bolinho de chocolate não precisa ser desformado, evitando um desmoronamento! Basta apenas adicionar a bola de sorvete de creme por cima do bolo

quentinho na mini cumbuca e prontinho!

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

175 g de chocolate meio amargo em raspas

4 colheres de sopa de açúcar

2 ovos inteiros

1/2 colher de chá de essência de baunilha

1 pitadinha de sal

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Modo de fazer:

Pré aqueça o forno a 200° C e unte 4 forminhas individuais com manteiga e farinha de trigo. Reserve.

Derreta o chocolate em raspas em banho maria ou no microondas até ficar bem homogêneo. Deixe ao lado esfriando um pouco enquanto você bate (pode ser a mão mesmo) a manteiga com o açúcar e os ovos até essa mistura ficar bem esbranquiçada. Adicione a baunilha, a pitada de sal e a farinha de trigo. Depois de bem agregado, adicione o chocolate derretido e misture delicadamente. Divida a massa entre as 4 forminhas e leve ao forno pré aquecido por 8 a 10 minutos (vai depender muito do seu forno, pois deve formar uma casquinha por fora e com o caldo por dentro). Retire imediatamente e mergulhe nessa delícia com uma bola de sorvete de creme!!