ESFIRRA ABERTA FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

Massa

250 ml de leite

1 colher (sopa) de fermento biológico (10 g aproximadamente)

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) (bem cheia) de manteiga

500 g de farinha (aproximadamente) - farinha até dar o ponto da massa não ficar grudento

Recheio

5 g de carne moída

1 cebola grande picada em cubinho

1 limão taiti grande

2 colheres de tahine

ou

500 g de queijo ralado

1 caixinha de creme de leite de 200 ml

1 xícara de salsinha picada

ou

500 g de calabresa ralada (triturada)

1 cebola grande picada em cubinhos

MODO DE PREPARO

Preparando a massa

Mexa bem, até que a mistura seja diluída

Depois vá acrescentando a farinha até dar ponto

Sove a passa por 5 minutos, até que ela fique bem lisinha

Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos a massa

Enquanto isso, pode ir preparando o recheio

Depois que as porções dobrarem de tamanho (mais 10 minutos mais ou menos), abra com os dedos a esfirra, na própria forma e recheie

Recheios

Recheie as esfirras com essa mistura

Misture o queijo com o creme de leite e com a salsinha

Misture a cebola a calabresa ralada ou processada e recheie as esfirras

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1136-esfirra-aberta-facil-e-gostosa.html