ESFIRRA DE CARNE #DELÍCIA

INGREDIENTES

MASSA

50 g de fermento de pão fresco

2 colheres de açúcar

2 ovos

1 xícara de leite morno

1/2 xícara de óleo

1 pitada de sal

700 g de trigo

RECHEIO

500 g de carne moída

3 tomates

2 cebolas

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA

Coloque em uma vasilha o fermento fresco e o açúcar.

Misture com uma colher até virar um caldo (pode ser usado também o fermento granulado ou em tablete).

Acrescente apenas 1 ovo e misture.

Coloque o leite morno, o óleo e uma pitada de sal.

Após misturar os ingredientes acrescente o trigo.

Mexa até que seja possível sovar a massa, reserve.

RECHEIO

Em uma panela refogue a carne moída.

Quando ela estiver cozida acrescente o alho e os demais temperos,

Adicione o tomate a cebola por ultimo.

Enquanto o recheio esfria deixa a massa crescer.

Após isso, abra a massa no tamanho desejado e coloque o recheio.

Feche e coloque para assar em uma forma (não é preciso untá-la).

Passe por cima das esfirras a clara batida do outro ovo e coloque para assar em forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14029-esfirra-de-carne-delicia.html