

# ESFIHA DO MARCELO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 tabletes de fermento  
2 colheres rasas (sopa) de açúcar  
1/2 colher (sopa) de sal  
1 ovo  
1 xícara (café) de óleo  
3 copos (americano) de leite  
farinha de trigo até dar o ponto

### RECHEIO:

Recheio: 500 g carne moída  
3 tomates  
cebola picada  
temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Dissolva o fermento com o açúcar e o sal.  
Junte o ovo, óleo, leite morno e vá adicionando farinha até dar o ponto de moldar as esfihas.

### RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes e coloque uma pequena porção em cada esfiha.  
Tudo cru, inclusive a carne.  
Ao moldar as esfihas e depois de recheá-las, coloque a parte que fechou, para baixo, pincele gema para ficar dourada.  
Leve assar em forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23099-esfiha-do-marcelo.html>